

**VARIAÇÃO DAS UNIDADES FRASEOTERMINOLÓGICAS DA CULINÁRIA
ENTRE
PORTUGUÊS BRASILEIRO E PORTUGUÊS EUROPEU**

Meire de Souza Lara

**Tese de Doutoramento em Linguística
Especialidade: Lexicologia, Lexicografia e Terminologia**

Abril, 2014

Tese apresentada para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do
grau de Doutor em Linguística – Lexicologia, Lexicografia e Terminologia,
realizada sob a orientação científica da

Prof.^a Doutora Maria Teresa Rijo da Fonseca Lino

do

Departamento de Linguística da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da
Universidade Nova de Lisboa

e co-orientação da

Prof.^a Doutora Lúcia de Almeida Barros

da

Universidade Estadual Paulista — Júlio de Mesquita Filho

Apoio financeiro da FCT e do FSE no âmbito do III Quadro Comunitário de Apoio.

*À Marcília,
minha Mãe*

Tudo posso naquele que me fortalece.
(Filipenses 4:13)

Eu te amo, ó Senhor, minha força.
(Salmos 18:1)

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus, que me abriu os caminhos para chegar até aqui, que me deu forças para seguir e me guiou durante toda a caminhada, permitindo, assim, a realização do meu grande sonho.

Ao meu filho, Luann Henrique, que mesmo ausente, consegue ser luz na minha vida.

À minha amada mãezinha, Marcília, que sempre ora e torce por mim.

Ao Artur, por ter “obrigado-me” a levantar cada vez que eu parava, pelo carinho e incentivo, e por demonstrar amor e paciência.

À minha orientadora, Maria Teresa Lino, pela força, pelo incentivo, pela confiança, pelo carinho e, principalmente, por tratar-me como uma pessoa igual a todas as outras, avaliando-me pelo que faço e não pela minha origem.

À Professora Cleci Bevilacqua, que me recebeu em Porto Alegre com muito carinho, dando-me orientações preciosas para a minha pesquisa na variante brasileira e dispensando seu tempo de fim de semana para me fazer companhia.

À Lídia Barros, pela aceitação da cotutela.

À Isabella, minha colega do CLUNL, pela força fundamental na fase final e pela paciência em discutir assuntos que não são da sua área.

À Carla, da UFRGS, bolsista do PIBIC, por ter me ajudado a escanear livros de culinária brasileiros.

Aos professores de Culinária do SENAC de Porto Alegre, principalmente, à Jussara Andrade, pelas informações e pela ajuda com os livros.

Ao Aires Scavone, *chef* de cozinha da escola de Gastronomia EGAS, pela indicação bibliográfica.

Aos *chefs* de cozinha portugueses, Fausto Airolde e Miguel de Castro e Silva, que me disponibilizaram seus tempos, pela indicação bibliográfica e pelas preciosas informações.

A todos os *chefs*, portugueses e brasileiros, que me dispensaram um pouquinho do seu tempo através da Internet.

À FCT, pela concessão da Bolsa de Doutorado, que possibilitou dedicar-me exclusivamente à elaboração desta investigação.

A todos que de alguma maneira me apoiaram.

Muito obrigada!

VARIAÇÃO DAS UNIDADES FRASEOTERMINOLÓGICAS DA CULINÁRIA

ENTRE

PORTUGUÊS BRASILEIRO E PORTUGUÊS EUROPEU

Meire de Souza Lara

RESUMO

A criação de uniões, como a União Europeia e o Mercosul, o aumento do intercâmbio de mercadorias, de informações e conhecimentos, etc. estabelece novos trabalhos na área da Terminologia Científica e Técnica, tanto bilíngue como monolíngue, inclusive entre variantes de uma mesma língua, como o Português Brasileiro (PB) e o Português Europeu (PE), o que torna relevante o conhecimento das variantes fraseotermiológicas entre duas normas linguísticas para o especialista e para o tradutor. Sendo a Culinária uma área que proporciona vários tipos de intercâmbios, como linguístico, cultural, mercantil, etc. e, dessa forma, necessitando trocar conhecimentos, nosso estudo propõe, através de uma perspectiva interdisciplinar que engloba a Terminologia, numa ótica variacionista, a Fraseologia e a Linguística de Corpus, estabelecer critérios para identificar, emparelhar, contrastar e descrever as unidades fraseotermiológicas (UFT) da Culinária do PB e do PE, almejando, por conseguinte, estruturá-las numa ferramenta que seja útil aos especialistas, estudantes e tradutores dessa área.

O desenvolvimento deste trabalho está organizado em sete capítulos. O primeiro, apresenta a Culinária, traçando um panorama histórico dessa área, e estabelece o mapa conceitual da Culinária que, além de servir para a organização das relações conceituais no dicionário, limita o universo da pesquisa. O segundo aborda a variação em Terminologia, bem como as principais tendências da Terminologia que aceitam a variação terminológica. O terceiro explana a Fraseologia, desde a língua corrente até à língua de especialidade, e estabelece os critérios para recolha dos candidatos a UFT da Culinária. O quarto apresenta brevemente a Linguística de Corpus e traça os caminhos seguidos para a constituição dos dois corpora textuais da Culinária, compostos de receitas culinárias e técnicas de preparo, os quais serviram para o levantamento da terminologia. O quinto trata da coleta e organização das unidades fraseotermiológicas da Culinária em PB bem como das respectivas variantes em PE e seu armazenamento em Base de Dados. O sexto, analisa a variação entre os pares de UFT selecionados para esse fim, descreve os contrastes detectados, e apresenta uma tipologia contrastiva dessas UFT variantes entre PB e PE. O sétimo apresenta o projeto do *Dicionário Fraseológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro - Português Europeu*, descrevendo suas partes e o sistema de remissivas.

Com base nas reflexões teóricas e na análise dos dados recolhidos, pudemos, além de identificar, emparelhar e descrever as diferentes formas assumidas do discurso da Culinária pelas UFT, chegar a um projeto de dicionário fraseotermiológico, cuja microestrutura possibilitará, mais que compreender o significado da UT, encontrar elementos para produzir um texto, visando, desse modo, as necessidades reais de tradutores e redatores, que carecem de recursos para o uso adequado das UFT presentes nas línguas de especialidade. Os resultados obtidos reafirmam que a variação terminológica é um fenômeno inerente aos domínios de especialidade, assim como às línguas naturais em que estão inseridas e, portanto, não deve ser ignorado na hora de elaborar dicionários terminológicos.

PALAVRAS-CHAVE: Variação terminológica, Fraseologia especializada, Dicionário contrastivo, Culinária, Português Brasileiro, Português Europeu.

ABSTRACT

The creation of unions such as the European Union and Mercosur has increased exchange of goods, information, knowledge, etc. As a consequence new areas of study were established in the field of mono- and bilingual Scientific and Technical Terminology, even among variants of the same language, such as Brazilian Portuguese (BP) and European Portuguese (EP), which makes it relevant to the specialist and to the translator to have the knowledge of phraseological variants of the specialized language between both linguistics standards. Culinary is an area that implies various types of exchanges: linguistic, cultural, commercial, etc.. and thus requires an exchange of knowledge. Therefore, this research proposes, through an interdisciplinary perspective that includes the Terminology in a variationist perspective, the Phraseology and the Corpus Linguistics, to establish criterias to identify, match, contrast and describe the UFT (phraseological units of the specialized language) in Culinary between BP and EP. The aim of this research is to structure UFT in order to become a tool (the dictionary) that can be useful to specialists, students and translators of this area.

The development of this Thesis is organized in seven chapters. In the first chapter, the culinary is introduced through a historical perspective and also presents its conceptual map, which not only serves to organize the concept relations in a dictionary, but also limits the boundaries of the research. The second chapter addresses the changes in terminology, describing the main trends in terminology accepting terminological variation. The third chapter describes phraseology through ordinary language to specialized language and establishes criteria for collecting the UFT candidates to Culinary. The forth chapter presents briefly Corpus Linguistics and describes the method used for the creation of the two textual corpora of Culinary. The textual corpora are made up of recipes and cooking techniques which were used for the extraction of UFT. The fifth chapter deals with collecting and organizing UFT in the Culinary in BP and their variants in EP. It also describes the method of storage in the database. The sixth chapter analyzes the UFT variations pairs that were selected. It describes the contrasts that were detected and presents a contrastive typology of UFT variants between PB and PE. The seventh chapter outlines the design of the “Dicionário Fraseológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro - Português Europeu” (Phraseological and Terminological contrastive dictionary of Culinary: Brazilian Portuguese - European Portuguese), describing the parts of the dictionary and the conceptual system.

Through theoretical reflection and data analysis, we were able to identify, match and describe the different forms of UFT variants in the culinary discourse, presenting a project of a phraseological and terminological dictionary. The microstructure of this text will allow users not only to access the meaning of the term, but also to retrieve phraseological elements to produce their texts. Such a microstructure is therefore aimed at meeting the real needs of translators and editors who lack appropriate resources for the proper use of expressions in specialized languages. The results of this study reaffirm that the terminological variation is a phenomenon that is present in specialized languages and in natural

languages of which they are part of. Therefore they should not be ignored in the construction of Terminological dictionary.

KEYWORDS: terminological variation, specialized phraseology, contrastive Dictionary, Culinary, Brazilian Portuguese, European Portuguese.

ÍNDICE

Agradecimentos	ix
Resumo	xiii
Abstract	xv
Lista de Abreviaturas	xxiii
INTRODUÇÃO.....	1
Justificativa do trabalho	5
Contribuição Científica e relevância da pesquisa	6
Objetivos	8
Fases do trabalho terminológico	9
Estrutura da tese	11
CAPÍTULO 1	
UNIVERSO DA PESQUISA TERMINOLÓGICA	13
1.1. Culinária	16
1.1.1. Avanços da Culinária	20
1.1.1.1. Culinária Medieval	22
1.1.1.2. Culinária Moderna	23
1.1.1.3. Culinária Contemporânea	25
1.1.2. Relações culinárias entre Brasil e Portugal	31
1.1.3. A Culinária profissional no Brasil	34
1.1.4. Culinária profissional em Portugal	35
1.1.5. Literatura culinária e gastronômica	37
1.1.5.1. Mercado editorial culinário no Brasil	39
1.1.5.2. Mercado editorial culinário em Portugal	41
1.2. Organização conceitual da Culinária	42
1.2.1. Direção cronológica	43
1.2.1.1. Mise-en-place	43
1.2.1.2. Preparamento	44
1.2.1.3. Condimentação	44
1.2.1.4. Cozimento	45
1.2.1.5. Finalização	45
1.2.1.6. Serviço	46
1.2.2. Direção temática	46
1.2.2.1. Procedimento	47
1.2.2.2. Ingrediente	47
1.2.2.3. Utensílio	49
1.2.2.4. Técnico	50
1.2.2.5. Preparado	52
1.2.2.6. Iguaria	52
1.3. Representação dos limites da pesquisa: Mapa conceitual da Culinária	53
1.4. Conclusão	55
CAPÍTULO 2	
TERMINOLOGIA E VARIAÇÃO	57

2.1. Algumas considerações acerca da Terminologia	60
2.1.1. Objetos de estudo da Terminologia	61
2.1.1.1. Unidade terminológica	61
2.1.1.2. Unidade Fraseotermológica	62
2.1.1.3. Definição Terminológica	63
2.1.1.4. Conceito	63
2.2. Variação em Terminologia.....	65
2.2.1. Principais teorias que aceitam variação em Terminologia.....	71
2.2.1.1. Socioterminologia	71
2.2.1.2. Teoria Comunicativa da Terminologia	73
2.2.1.3. Teoria Culturalista.....	77
2.2.1.4. Teoria Sociocognitiva	79
2.3. Conclusão	81
CAPÍTULO 3	
FRASEOLOGIA: PRINCÍPIOS TEÓRICOS	83
3.1. Conceito de Fraseologia	85
3.2. Fraseologia da Língua Corrente e da Língua de Especialidade	86
3.2.1. Fraseologia da Língua Corrente	87
3.2.2. Fraseologia da Língua de Especialidade	88
3.3. Objeto de estudo da Fraseologia	90
3.3.1. Unidade Fraseológica	101
3.3.2. Unidade Fraseológica da Língua de Especialidade	103
3.3.3. Denominações adotadas neste trabalho	105
3.4. Unidades fraseotermológicas da Culinária	106
3.4.1. Caracterização das UFT da Culinária	108
3.4.1.1. Critérios para reconhecimento e caracterização das UFT da Culinária.....	108
3.4.1.1.1. Critério sintagmático	109
3.4.1.1.2. Critério sintático	110
3.4.1.1.3. Critério semântico	111
3.4.1.1.4. Critério pragmático	112
3.4.1.1.5. Critério estatístico	113
3.4.1.2. Principais características das UFT	114
3.4.1.2.1. Distinção entre unidades fraseotermológicas e unidades terminológicas poliléxicas	115
3.4.1.2.2. Distinção entre unidades fraseotermológicas e unidades livres do discurso.....	118
3.5. Conclusão	119
CAPÍTULO 4	
PLANIFICAÇÃO E CONSTITUIÇÃO DOS CORPORA	121
4.1. Linguística de corpus	123
4.1.1. Definição de Corpus	126
4.1.1.1. Corpora comparáveis	127
4.1.2. Planificação dos corpora textuais da Culinária	128
4.1.2.1. Caracterização dos corpora textuais da Culinária	129
4.1.2.2. Estabelecimento de critérios para seleção dos textos	129
4.2. Constituição dos corpora.....	135

4.2.1. Compilação dos textos	135
4.2.1.1. Conceito de Texto	136
4.2.1.2. Tipos e gêneros textuais	136
4.2.1.1.1. Tipo de texto	137
4.2.1.1.2. Gênero de texto	138
4.2.2. Classificação dos textos dos corpora da Culinária	138
4.2.2.1. Receita Culinária	139
4.2.2.1.1. Estrutura da Receita Culinária	141
4.2.2.2. Técnica de preparo	143
4.2.2.2.1. Estrutura da Técnica de preparo	144
4.2.3. Emparelhamento dos textos	146
4.2.4. Informatização dos textos	147
4.2.5. Nomeação dos ficheiros (arquivos)	148
4.2.6. Normalização dos textos	148
4.2.7. Armazenamento dos textos	149
4.2.7.1. Corpus textual em PB	150
4.2.7.2. Corpus textual em PE	151
4.3. Conclusão	152
CAPÍTULO 5	
EXTRAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA TERMINOLOGIA	153
5.1. Revisão e conclusão das tarefas preliminares	155
5.1.1. Concepção da base de dados	156
5.1.1.1. Elaboração das fichas terminológicas	157
5.1.2. Seleção de uma ferramenta informatizada de análise	165
5.1.2.1. AntConc 3.2.4w	166
5.2. Extração da terminologia da Culinária	169
5.2.1. Levantamento dos candidatos a termo do PB	170
5.2.2. Busca por termos em PE	171
5.2.3. Identificação e extração das unidades fraseotermológicas do PB	173
5.2.4. Busca por UFT variantes em PE	176
5.3. Organização dos dados	179
5.3.1. Revisão das Fichas Terminológicas	179
5.3.2. Validação da terminologia	180
5.3.3. Seleção dos pares contrastivos para análise	181
5.4. Conclusão	183
CAPÍTULO 6	
ANÁLISE CONTRASTIVA	185
6.1. Das unidades terminológicas às unidades fraseotermológicas da Culinária	188
6.1.1. As unidades terminológicas da Culinária	188
6.1.1.1. Do ponto de vista da forma	188
6.1.1.1.1. Unidades terminológicas simples	189
6.1.1.1.2. Unidades Terminológicas Poliléxicas	190
6.1.1.2. Do ponto de vista funcional	196
6.1.1.3. Do ponto de vista semântico	198
6.1.1.4. Do ponto de vista da procedência linguística	199
6.1.2. As unidades fraseotermológicas da Culinária	200
6.1.2.1. Variação das unidades fraseotermológicas da Culinária	209
6.1.2.1.1. Variantes fraseotermológicas da Culinária	210

6.2. Tipologia das variantes fraseotermológicas da Culinária.....	211
6.2.1. Variantes fraseotermológicas semânticas	213
6.2.1.1. Variação semântica entre PB e PE	213
6.2.1.2. Variação parcial de conceitos	216
6.2.1.3. Variação conceitual local	217
6.2.2. Variantes fraseotermológicas ortográficas	219
6.2.2.1. Variação por alteração do acento gráfico	219
6.2.2.2. Variação pelo emprego do hífen	220
6.2.3. Variantes fraseotermológicas morfossintáticas	221
6.2.3.1. Variação sintática.....	221
6.2.3.2. Variação por extensão do sintagma	223
6.2.3.3. Variação formal.....	226
6.2.3.4. Variação por alteração dos elementos sinsemânticos	229
6.2.4. Variantes Fraseotermológicas Lexicais	231
6.2.4.1. Variação por comutação do verbo.....	231
6.2.4.2. Variação por comutação total das lexias	234
6.2.4.3. Variação por comutação do nome.....	235
6.2.5. Variantes Fraseotermológicas Complexas	239
6.2.5.1. Variantes preferidas	240
6.2.5.2. Multi-variação local	243
6.3. Integração das UFT contrastiva no dicionário fraseotermológico	246
6.3.1. Critério de inserção das UFT no dicionário	246
6.3.1.1. Casos especiais	247
6.3.2. Estrutura de apresentação das UFT no dicionário	247
6.4. Conclusão	250
CAPÍTULO 7	
PROJETO DO DICIONÁRIO FRASEOTERMINOLÓGICO CONTRASTIVO DE CULINÁRIA:	
PORTUGUÊS BRASILEIRO - PORTUGUÊS EUROPEU	253
7.1. Apresentação do Dicionário Fraseotermológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu	255
7.1.1. Identificação do problema	256
7.1.1.1. No âmbito comunicacional	256
7.1.1.2. No âmbito terminológico	257
7.1.2. Características do DFTCC.....	257
7.2. Organização do DFTCC.....	260
7.2.1. Superestrutura do DFTCC.....	261
7.2.1.1. Apresentação	261
7.2.1.2. Índice remissivo em PB	261
7.2.1.3. Índice remissivo em PE	262
7.2.1.4. Lista de abreviações utilizadas nos verbetes	264
7.2.1.5. Macroestrutura.....	264
7.2.1.6. Anexos	265
7.2.1.7. Microestrutura do DFTCC	266
7.2.2. Estabelecimento da nomenclatura do DFTCC.....	277
7.2.3. Organização do sistema de Remissivas.....	278
7.2.3.1. Remissivas na macroestrutura.....	278
7.2.3.2. Remissivas na microestrutura.....	280
7.2.3.2.1. Relações hierárquicas genéricas.....	281
7.2.3.2.2. Relações hierárquicas partitivas.....	283
7.2.3.2.3. Relações associativas	284

7.3. Modelo de apresentação do verbete	287
7.4. Conclusão	290
CONSIDERAÇÕES FINAIS	293
Perspectivas futuras	305
BIBLIOGRAFIA	307
8.1. Bibliografia Geral	309
8.1.1. Dicionários	322
8.2. Bibliografia Especializada.....	322
8.2.1. Dicionários de Culinária	325
8.3. Sites sobre Culinária.....	325
8.3.1. Sites em PB	325
8.3.2. Sites em PE	327
ANEXOS	329
Anexo 1. Da receita original à receita convertida em .txt	331
Anexo 2. Exemplo de Receita culinária	333
Anexo 3. Exemplo de textos de Técnica de Preparo.....	334
Anexo 4. Receita original escrita em PE.....	337
Anexo 5. Exemplo de receita com informações extras	338
Anexo 6. Setores da cozinha profissional segundo Escoffier	339
Anexo 7. Exemplo de panela e tacho	340
Anexo 8. Rótulo da lata de doce de leite condensado cozido.....	341
Anexo 9. Utensílios típicos	342
Anexo 10. Dados dos corpora comparáveis da Culinária	343
Anexo 11. Modelo da Ficha terminológica	347
Lista de Figuras.....	349
Lista de Tabelas	351
Lista de Gráficos	353

LISTA DE ABREVIATURAS

adj	Adjetivo
adv	Advérbio
art	Artigo
BD	Base de Dados ou Banco de Dados
Cf.	Conferir
CINB	Código Internacional de nomenclatura Botânica
cont	Contração
CulCorpPB	Corpus Textual da Culinária em PB
CulCorpPE	Corpus Textual da Culinária em PE
DFTCC	Dicionário Fraseotermológico Contrastivo de Culinária
FE	Fraseologia especializada
ISO	International Organization for Standardization
LC	Linguística de Corpus
N	Nome
NC	Nome científico
OCR	Optical Character Recognition
PB	Português Brasileiro
PE	Português Europeu
prep	Preposição
TC	Teoria Culturalista ou Teoria Cultural
TCT	Teoria Comunicativa da Terminologia
TGT	Teoria Geral da Terminologia
TST	Teoria Sociocognitiva da Terminologia
UF	Unidade fraseológica
UFE	unidade fraseológica da língua de especialidade
UFT	Unidade Fraseotermológica
URL	Uniform Resource Locator ou Localizador Padrão de Recursos (neste trabalho, refere-se ao endereço de um site)
UT	Unidade terminológica
UTP	Unidade terminológica complexa
V	Verbo

INTRODUÇÃO

Desde a explosão da consciência gastronômica, já é bastante difícil decodificar um cardápio – com sua plethora de termos culinários, muitas vezes flagrantemente mal usados –, mas compreender perfeitamente uma receita antes de atacar nossos ingredientes com uma faca, ardor e boas intenções é cada vez mais uma necessidade.

Anthony Bourdain

Como é possível ver, o nosso mundo, cada vez mais globalizado, é palco de intercâmbio não só mercantil, mas também linguístico, cultural e idiossincrático, convertendo, dessa maneira, a comunicação e a informação em elementos essenciais para uma troca precisa, o que gera uma necessidade crescente de produção de textos especializados e de tradução científica. É neste contexto que assistimos a um aumento da procura da tradução técnico-científica e, conseqüentemente, da tarefa tradutológica (muitas vezes executada por profissionais não especializados) das línguas de especialidade. Essa procura gera outra procura: o tradutor em busca de ferramentas que o auxiliem em sua tarefa de transpor conceitos de uma língua para a outra. Um dessas ferramentas é o dicionário, não só bilíngue, mas também monolíngue de vários tipos. Porque na tradução para a língua materna podem ocorrer termos e expressões que não se encontram em dicionários bilíngues ou acontecer que equivalentes oferecidos não indicam, com exatidão, o referente mencionado ou ainda não permitem compreender seu significado exato, o qual poderá ser melhor revelado num dicionário monolíngue que represente uma língua efetivamente veiculada nos ambientes especializados.

Ademais, temos os especialistas de nações distintas que partilham uma língua, trocam informações e experiências, mas estão suscetíveis a desentendimentos, por falarem variedades diferentes dessa mesma língua, com suas variações acarretadas pelas condições sociais, culturais, regionais e históricas de cada país, como é o caso de Brasil e Portugal.

Segundo Fausto Airolde, um dos *chefs* que me recebeu para uma conversa, muitos livros utilizados nos cursos de hotelaria escritos em português, estão em português brasileiro (PB) pois a maioria das grandes obras da culinária traduzidas estão nessa variante, porém há dificuldade por parte dos estudantes em compreender certos termos do PB. Acrescenta que os formadores preparam (e traduzem) seu próprio material para disponibilizar aos alunos (formandos), visto a maioria das obras destinadas a especialistas da culinária, segundo esse *chef*, estar em francês ou inglês.

Casais (2003: 98) reforça essa ideia ao afirmar que “as tradicionais «sebentas» elaboradas pelos docentes do ensino superior são um exemplo da falta de uniformidade da linguagem empregue em Portugal. Se alguns docentes procuram empregar apenas termos vernáculos já estabelecidos e reconhecidos no seio da comunidade, outros apresentam nas sebentas textos (sem dúvida, de especialidade) que são elaborados e, frequentemente, traduzidos pelos próprios docentes e, segundo as informações que recebemos, parecem fazer jus ao provérbio "cada cabeça, sua sentença". Cada docente faz a sua própria tradução dos termos e os alunos acabam por sentir dificuldades no estudo das matérias por falta de clareza terminológica. O mesmo acontece com a consulta de obras traduzidas para Português do Brasil e o emprego nelas de termos que não são reconhecidos deste lado do Atlântico”.

Um exemplo simples do que poderia ser mal interpretado resultando num prato diferente: uma receita culinária escrita em Português Europeu (PE) que contenha em sua lista de ingredientes *carne picada* ou vice-versa pode sair alterada se o leitor interpretar tal termo conforme a sua cultura. Para um brasileiro, *carne picada* significa “carne cortada em pequenos pedaços” enquanto para um português, o mesmo termo equivale a “carne moída ou triturada”. Saber reconhecer essa diferença permite aos especialistas utilizarem a receita com exatidão.

Como fazer para que, brasileiros e portugueses, ao partilharem suas experiências técnicas, consigam se comunicar com precisão apesar da variação linguística e terminológica?

Acreditamos que, primeiramente, para que a troca entre esses países seja mais completa é necessário que ambos se comuniquem com eficácia. Para tal, um bom profissional, seja o especialista ou o tradutor, precisa entender que é fundamental conciliar a competência técnica com a competência linguística específica de sua área de trabalho. Para isso, é fundamental ter o conhecimento de que a variação linguística existe, que “nenhuma língua é um bloco homogêneo e uniforme, mas um sistema plural, constituído de normas que evidenciam os usos reais em variação” (FAULSTICH, 1995); é importante dominar, mais que a

terminologia própria, a variação terminológica da área especializada, o que inclui, além dos termos e das unidades fraseológicas da língua de especialidade, as variantes terminológicas contidas nos textos do âmbito do saber em que trabalha. Isso implica, além de um certo grau de domínio do tema e dos recursos linguísticos utilizados nos textos, a existência de ferramentas terminológicas que ajudem nessa compreensão (como um dicionário fraseotermológico), já que a comunicação nesses ambientes ocorre com base em uma língua de especialidade, que por sua vez possui uma terminologia peculiar.

Nesse sentido é importante a organização sistemática de obras de referência, como vocabulários, dicionários e glossários técnicos especializados que privilegiem a realidade linguística dos ambientes e facilitem a comunicação entre especialistas. É dessa necessidade, de uma comunicação especializada eficaz, que nasce o projeto do dicionário Fraseotermológico contrastivo de Culinária entre essas duas variedades linguísticas, almejando representar o conhecimento veiculado na Culinária e servir a usuários dos dois lados do oceano.

Justificativa do trabalho

O grande desenvolvimento científico e tecnológico ocorrido, principalmente a partir do século XIX, provocou o surgimento de novos conceitos e novas áreas de especialização e consequentemente, de novos termos. Com o surgimento dos grandes blocos econômicos, como a União Europeia e o Mercosul, as relações comerciais internacionais transformaram-se e provocaram o aumento de vários tipos de intercâmbio tornando-se necessária a comunicação entre diversos países.

Técnicas modernas de conservação e o avanço dos meios de comunicação e de transporte acarretam num aumento da circulação global de produtos inclusive relacionados à Culinária, disponibilizando os ingredientes, cada vez mais internacionalizados, nas gôndolas dos supermercados em quase toda parte do mundo. As técnicas e as receitas Culinárias originárias de vários países estão disponíveis para a comunidade global através da Internet e de programas culinários televisivos, sem contar a grande quantidade de material impresso sobre a arte de

cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas expostos nas prateleiras das livrarias. Além disso, há imensas opções de restaurantes temáticos e lojas especializadas em equipamentos de cozinha existentes nas grandes cidades do mundo. Tudo isso faz com que seja necessário compreender/ reconhecer os ingredientes, os utensílios, as técnicas, etc., para o correto aproveitamento desses meios cada vez mais acessíveis.

A ideia de levar a cabo um trabalho de investigação contrastiva das unidades fraseotermológicas da Culinária entre duas variantes da língua portuguesa nasceu em consequência da nossa dissertação de mestrado (LARA, 2007), que despertou-nos um maior interesse pela Terminologia e suas ferramentas eletrônicas de análise linguística, bem como pelas variações terminológicas encontradas, suscitando, dessa forma, uma pesquisa mais aprofundada da terminologia da Culinária, que, apesar de pouco prestígio que sempre teve, é uma das áreas técnicas que mais vem avançando nos últimos anos, tanto que, além de arte, a Culinária foi promovida a ciência do preparo dos alimentos.

A escolha da área se justifica porque a Culinária é uma área especializada que abrange a língua através do mercado editorial e de programas televisivos; a cultura com seus modos de confeccionar alimentos e comê-los, o mercado com seus ingredientes, e, porque não, as idiossincrasias, já que cada comunidade reage diferente aos mesmos alimentos. Sendo, portanto, a Culinária capaz de ilustrar as algumas trocas existentes entre Brasil e Portugal tanto linguística quanto socioculturalmente. Importa referir que, neste trabalho, Culinária é entendida como um processo de transformação do alimento antes de ser consumido, e como tal é a sequência contínua das operações necessárias para o desenvolvimento da arte de cozinhar.

Contribuição Científica e relevância da pesquisa

Nosso estudo, focando a variação fraseotermológica entre PB e PE, torna-se importante, porque as relações permutáveis entre Brasil e Portugal remontam à época dos Descobrimentos e persistem até os dias de hoje, inclusive na área técnica da Culinária através de literaturas e especialistas (*chefs*). Do mesmo modo, o

fortalecimento dos países da América do Sul na economia mundial, cada vez mais tem aumentado o interesse pela língua portuguesa nos países não lusófonos, principalmente por nativos de países que integram o MERCOSUL e são falantes de outros idiomas.

Além disso, tradutores técnicos dessa área recorrem, muitas vezes, à terminologia a fim de facilitar o acesso de leitores não-especialistas a conceitos restritos de um domínio específico do saber. Nesse sentido torna-se indispensável a construção de vocabulários, glossários, dicionários especializados e base de dados terminológicas que subsidiem especialistas e tradutores transmitindo não apenas o conhecimento dos termos mas também das variedades fraseoterminalógicas entre essas duas normas linguísticas do português.

Nossa pesquisa, que parte da hipótese que existe uma terminologia variacionista e pressupõe a existência de formas alternativas para o mesmo conceito e conceitos alternativos para a mesma forma, comporta duas vertentes. A primeira, com o intuito de analisar os pares de unidades fraseoterminalógicas (UFT) contrastivas entre si e descrever suas características morfossintáticas e sintático-semânticas, trata do levantamento, armazenamento e análise de UT e UFT da Culinária presente nos textos compilados em PB e suas respectivas variantes em PE. Tal procedimento – análise e contraste dos dados – permitiu-nos fazer uma descrição dos termos e das UFT e emparelhar as diferentes formas assumidas no discurso da Culinária nos dois lados do oceano. Para isso, optamos por buscar UFT contextualizadas, pois é através dos contextos de uso que atingimos seu significado. A segunda vertente visa estabelecer critérios para constituição de um dicionário fraseoterminalógico contrastivo de Culinária que seja útil a tradutor, além de especialistas e estudantes da área.

A relevância desta investigação consiste na importância do tema (fraseologia) e no pioneirismo desta pesquisa visto que, não é conhecido nenhum estudo que foque os contrastes das UFT da Culinária entre essas duas variantes da língua portuguesa, no caso o PB e o PE. Assim, esta pesquisa contribuirá não só para preenchimento de tal lacuna como para motivar outros trabalhos de semi-

automatização das línguas de especialidade, numa ótica das tendências variacionistas da Terminologia.

Objetivos

Ambicionando contribuir para a identificação e estruturação das unidades fraseotermológicas da Culinária entre o português brasileiro e o Português Europeu em formato de dicionário contrastivo, determinamos como objetivos desta pesquisa:

- ⇒ Identificar as Unidades Fraseotermológicas da Culinária em textos produzidos em Português Brasileiro (PB), buscando as respectivas variantes em corpus comparável do Português Europeu (PE).
- ⇒ Realizar um estudo contrastivo entre essas unidades Fraseotermológicas que permita examinar a variação terminológica dum domínio de especialidade – a Culinária – sublinhando a força comunicativa e cultural dessas unidades.
- ⇒ Analisar morfosintática e semanticamente pares diferentes de UFT com o intuito de criar uma tipologia contrastiva das UFT da Culinária a partir de suas estruturas, contribuindo para reafirmar a importância do variacionismo terminológico.
- ⇒ Descrever estruturas das UFT que ocorrem no âmbito da Culinária, numa perspectiva contrastiva, de modo que possam ser úteis para o tratamento automático da língua portuguesa, tanto em programas de tradução automática, como em programas de extração de termos multilexêmicos.
- ⇒ Propor um dicionário fraseotermológico contrastivo de Culinária destinado a especialistas, aprendizes e tradutores da Culinária.

Diante disso, o objetivo geral desta pesquisa constitui-se de identificar, descrever e emparelhar as unidades fraseotermológicas consignadas no discurso técnico da Culinária no Brasil e em Portugal; contrastar essas unidades com o

intuito de analisar a variação terminológica entre essas duas nações que falam a mesma língua e propor um dicionário fraseotermológico contrastivo de Culinária que sirva de ferramenta, principalmente, a especialistas e tradutores dos dois países.

Fases do trabalho terminológico

Com o intuito de atingir os objetivos propostos, realizamos, para este trabalho, as seguintes etapas, divididas em quatro fases:

Fase 1: Delimitação do tema e definição do trabalho

- 1.1.** Familiarização com a área especializada – a Culinária;
- 1.2.** Definição do tipo de trabalho – monolíngue, variacionista, contrastivo entre duas variedades do português – PB e PE –, fraseotermológico e sistemático;
- 1.3.** Situação linguística da Culinária e necessidades terminológicas do meio;
- 1.4.** Contato com profissionais da área para a seleção de obras Culinárias e alguns esclarecimentos acerca da área;
- 1.5.** Determinação dos objetivos específicos e do projeto de investigação;
- 1.6.** Desenho do mapa conceitual da Culinária¹, estabelecendo, assim, o universo de pesquisa, que vai desde a seleção dos ingredientes para a confecção de uma receita até chegar ao prato pronto para ser servido.

Fase 2: Preparação e planificação

- 2.1.** Estabelecimento de critérios para a constituição dos corpora textuais;

¹ No *mapa conceitual da culinária*, a delimitação do espaço a ser pesquisado está como mostra a Ilustração 11, pág. 54.

- 2.2.** Orientação metodológica - Optamos por aportar-nos na Linguística de corpus para constituição e análise dos corpora textuais e extração semiautomática de candidatos a termos e seus coocorrentes; e para tratar à variação baseamos-nos nas teorias que levam em conta a variação em Terminologia, tanto denominativa quanto conceitual);
- 2.3.** Desenho da ficha terminológica em Base de Dados ACCESS, determinando os campos necessários para se cumprir os objetivos propostos.
- 2.4.** Escolha de uma ferramenta para exploração dos corpora.

Fase 3: Realização

- 3.1.** Constituição dos corpora com base na indicação dos profissionais consultados – levantamento de textos produzidos por especialistas brasileiros e portugueses, o que resultou na constituição de dois corpora textuais comparáveis e representativos da Culinária, sendo um em PB e outro em PE;
- 3.2.** Extração dos candidatos a termos e suas respectivas variantes através da exploração dos corpora compilados e sua inserção na base de dados;
- 3.3.** Recolha de candidatos a unidades fraseoterminalógicas do PB e suas respectivas definições com base nos termos compilados;
- 3.4.** Busca por variantes fraseoterminalógicas do PE que tenham correspondência semântica com as levantadas no corpus do PB;
- 3.5.** Preenchimento dos outros campos das fichas terminológicas, visando coletar dados para o dicionário contrastivo, além de uma melhor compreensão da terminologia extraída dos corpora;
- 3.6.** Revisão das fichas terminológicas;
- 3.7.** Validação dos dados por profissionais da Culinária portugueses e brasileiros.

Fase 4: Apresentação dos resultados

- 4.1.** Análise contrastiva das unidades fraseoterminalógicas visando uma tipologia de contrastes;
- 4.2.** Atualização da Base de dados antes da feitura do produto final;
- 4.3.** Apresentação do produto final que, no caso deste trabalho, trata-se do *Dicionário Eletrônico Fraseoterminalógico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu*.

Estrutura da tese

As etapas do trabalho terminológico estão evidenciadas ao longo do corpo desta tese que, além da *Introdução* e da *Conclusão*, encontra-se estruturada em sete capítulos. Sendo que o *Capítulo 1*, referente ao Universo da *Pesquisa*, trata de apresentar a Culinária, que é a área eleita para ser analisada. Procuraremos oferecer um panorama geral da Culinária e das suas relações entre Brasil e Portugal desde os tempos da Colonização até os dias de hoje. Neste capítulo, também, estabeleceremos o mapa conceitual da Culinária, limitando então o universo da pesquisa. O mapa conceitual também ajudará a organizar o sistema conceitual do dicionário que será proposto.

O segundo e o terceiro capítulos discutem a fundamentação teórica da pesquisa, sendo que o *Capítulo 2* busca apresentar a variação em Terminologia e expor um breve panorama das principais tendências da Terminologia que aceitam a variação terminológica. O *Capítulo 3* trata da Fraseologia da língua de especialidade bem como da diversidade de propostas em relação ao próprio conceito *Fraseologia*, buscando estabelecer os critérios para recolha dos candidatos a unidades fraseoterminalógicas da Culinária.

O quarto e o quinto capítulos são referentes aos procedimentos metodológicos da pesquisa terminológica, desde a planificação à execução. Por isso, no *Capítulo 4*, apresentaremos brevemente a Linguística de Corpus, bem como a definição de corpus e de corpora comparáveis. Em seguida, traçaremos os caminhos

seguidos para a constituição dos corpora textuais da Culinária. No *Capítulo 5*, trataremos da coleta e organização da terminologia da Culinária, ou seja, do processo de busca das unidades fraseotermológicas em PE bem como das respectivas variantes em PE, e como estas foram sendo armazenadas na Base de Dados. Também discorreremos acerca do preenchimento das fichas terminológicas e sua estrutura e, em seguida, apresentaremos o programa usado para a análise dos corpora e recolha das unidades fraseotermológicas, o *AntConc 3.2.4w*. Finalmente, através do critério de contrastes, selecionaremos a lista de pares de unidades fraseotermológicas contrastivas da Culinária para a análise das variações entre essas duas variedades da língua portuguesa na área da Culinária.

No *Capítulo 6*, tentando propor uma tipologia contrastiva, levando em consideração as teorias que aceitam a variação em Terminologia, analisaremos a variação detectada entre as unidades fraseotermológicas selecionadas para esse fim. Antes disso, porém, explanaremos os dados recolhidos, desde às unidades terminológicas até às unidades fraseotermológicas da Culinária.

No *Capítulo 7*, abordaremos o tratamento dado às partes do *Dicionário Fraseológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro - Português Europeu*, nomeadamente, a macroestrutura, a microestrutura, o sistema de remissivas, a introdução e os anexos que farão parte da obra. Também, neste capítulo, apresentaremos uma amostra do verbete que ajudará a dar uma ideia do dicionário finalizado.

Finalmente engendraremos as *Considerações Finais* acerca dos resultados alcançados no decorrer da investigação, seguida da *Bibliografia* e dos *Anexos* que visam esclarecer algumas menções ao longo da tese.

Capítulo 1

UNIVERSO DA PESQUISA TERMINOLÓGICA

Se o primeiro contato do homem com a comida foi por um impulso de sobrevivência, hoje essa relação contém aspectos técnicos e simbólicos que reproduzem valores, costumes e crenças de quem come. Ingredientes e modos de fazer definem sabores e aparências que se tornam referenciais de uma sociedade.

Verônica Ginani

Para iniciar nossa investigação ocupamo-nos de algumas etapas da primeira fase² estabelecida para a realização do trabalho terminológico, ou seja, no intuito de alcançar um melhor conhecimento da língua de especialidade da área, inicialmente, dedicamo-nos à familiarização da área especializada definida para esta pesquisa. Para isso, foi estritamente necessária a leitura de obras de caráter histórico e especializado sobre e relacionadas com Culinária e também consultas a especialistas da área, pessoalmente e através da internet.

Consequentemente, neste primeiro capítulo, referente ao Universo da Pesquisa, trataremos de apresentar a Culinária, que é a área especializada escolhida para ser analisada bem como explicitar o conceito de Culinária entendido neste trabalho. Em seguida, procuraremos oferecer um breve panorama geral da história da Culinária e das suas relações entre Brasil e Portugal desde os tempos da Colonização até os dias de hoje. Inclusive, faremos uma abordagem do mercado editorial da Culinária e das trocas editoriais entre essas duas nações.

Finalmente, a fim de estabelecer o limite da pesquisa para o levantamento de candidatos a termos e, posteriormente, para a coleta das unidades fraseotermológicas (UFT), procedemos à constituição do mapa conceitual da Culinária, segundo os trâmites da arte de cozinhar. Este procedimento permite-nos observar o uso real de cada termo, seu contexto e suas ocorrências, permitindo extrair as UFT da Culinária de seu ambiente natural além de servir de base para a organização das relações conceituais entre os termos.

² cf. “Fase 1: Delimitação do tema e definição do trabalho”, pág. 9.

1.1. CULINÁRIA

É comum as pessoas entenderem o ato de cozinhar como sinônimo de executar uma receita. Como se a cozinha fosse um laboratório de aviamento (ATALA e DÓRIA, 2008).

A Culinária é algo mais do que compilação de receitas e modos de fazer, pois trata da educação de um dos nossos cinco sentidos: o paladar. Uma educação que se dá tanto em termos históricos como individuais (DÓRIA, 2001).

Apesar de a área selecionada para a pesquisa também ser chamada de *arte culinária*, *técnica culinária*, *gastronomia*³ e até mesmo *cozinha*, optamos por chamá-la, neste trabalho, somente *Culinária*, pois o próprio termo, segundo o Dicionário Eletrônico Houaiss da Língua Portuguesa (doravante Houaiss), significa “a arte e a técnica de cozinhar, especialmente pratos requintados, sofisticado” e “conjunto de pratos, especialidades de uma localidade, região, país”. Se partirmos desse princípio, fica justificado a escolha do termo “Culinária”, pois tal lexia dá conta de designar o universo da pesquisa (representado por receitas culinárias e técnicas de preparo) que abrange o processo de elaborar pratos confeccionados por especialistas que levam em conta que cozinhar “ não se trata apenas de seguir orientações quantitativas e técnicas de preparo explicitadas em uma receita, mas de criar, inovar, adequar constantemente, produzir uma bela apresentação, obter um sabor especial e substituir ingredientes sem perder a qualidade e as características principais daquela preparação” (ARAUJO e MONTEBELLO, 2006: 189). É essa criatividade dos profissionais de cozinha que faz da Culinária um área rica e diversificada, permitindo que receitas de um mesmo prato possam conter algum tipo de variação, como ingredientes, técnicas, apresentação e termos próprios de suas regiões.

Entendemos que a Culinária é um domínio da Gastronomia resumindo-se ao espaço da cozinha, ou seja, trata de transformar alimentos em pratos para ser

³ De acordo Teixeira (2008: 70), a culinária também é chamada de Gastronomia devido ao seu novo status social e intelectual.

consumidos, utilizando para isso técnicas de confecção; enquanto a gastronomia é o ato de apreciar esses alimentos e beber, envolvendo aspectos culturais de cada povo. A Gastronomia é entendida como uma área mais abrangente, que engloba, além da Culinária, as bebidas, a alimentação e os aspectos culturais (a forma de degustar e servir os alimentos). Podendo ser esquematizada assim:

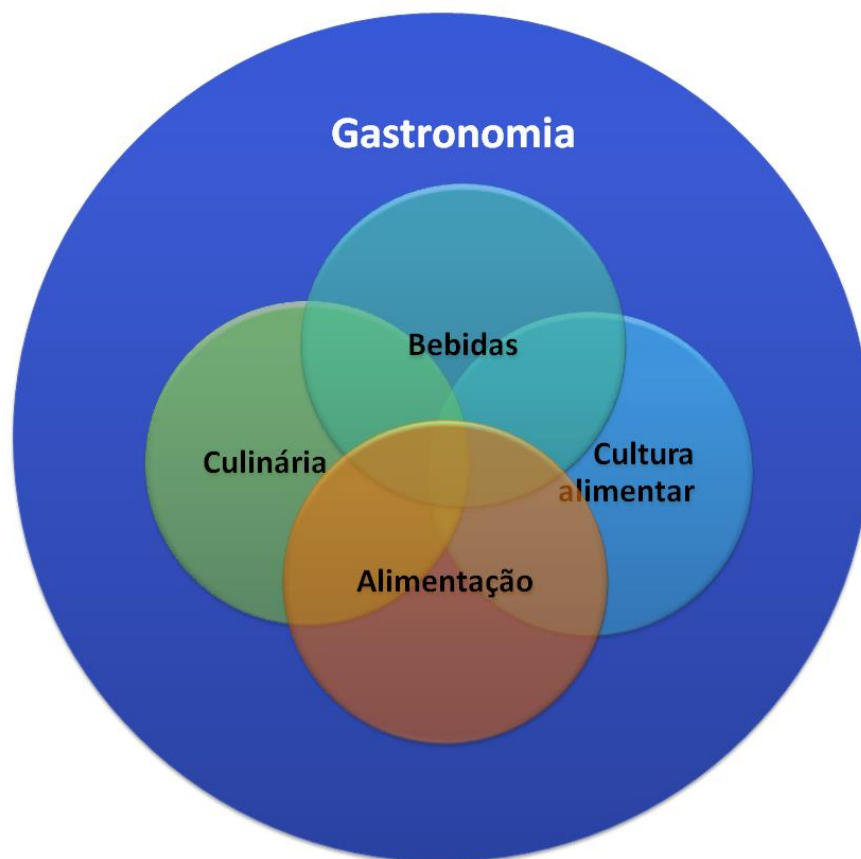


Ilustração 1: Representação da relação entre Culinária e Gastronomia

Dessa forma, podemos definir:

A Gastronomia (do grego *gaster* [ventre, estômago] + *nómos* [lei, conhecimento] + *-ia* [sufixo formador de substantivo abstrato]) como a “prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária; o prazer de apreciar pratos finos; opsofagia” (HOUAISS, 2009). A Gastronomia está estritamente relacionada ao aspecto comercial (no que diz respeito a preparação de comida em restaurantes) e cultural (no que diz respeito ao estudo desta ciência). É o discurso e a prática que se estabelece em torno deste objeto – a Culinária –, com o propósito de potencializar

sabores e outros prazeres sensuais que se organizam em torno da mesa” (ATALA e DÓRIA, 2008:175).

A Culinária (do latim *culinarius*, a, um 'relativo a cozinha') (Houaiss, 2009) como:

aquella parte de la tecnología de los alimentos que se ocupa de todas las operaciones y procesos, que son de aplicación necesaria para que los ingredientes alimenticios puedan ser transformados de modo adecuado en platos elaborados, aptos para su consumo (GUTIÉRREZ, 1998: 6).

É o conjunto de técnicas, de matérias-primas e de modos de fazer que correspondem as várias adaptações possíveis dos homens e ao meio-ambiente em que vivem (ATALA e DÓRIA, 2008:175).

No dizer de Savarin, a “ciência culinária” se apoia sobre a fisiologia do gosto e a sua obra tem o sentido de “estabelecer as bases teóricas da gastronomia, a fim de que ela possa se colocar entre as ciências” (DORIA, 2006:70)

Devido à importância que a alimentação vem ganhando para a saúde, a Culinária, além de arte, transformou-se numa ciência, tentando explicar cientificamente os empirismos da cozinha. Este tema, “finalmente, começa a invadir a História, impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar e, gerando interesse pela história da mesa, fazendo com que a Gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa” (DÓRIA, 2001). Dessa forma, escolas e universidades passaram a ensinar os fenômenos que decorrem no forno e no fogão, os quais podem ser explicados através das leis da física e da química.

No Brasil, os cursos de educação superior tecnológica foram uma inovação trazida pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação em 1996 (Lei nº 9394/96) para certificação de um ensino totalmente voltado para o mercado de trabalho. Depois do destaque de alguns *chefs* brasileiros que estudaram na França, o primeiro curso universitário de Gastronomia foi lançado no Brasil, em 1989, pela Universidade Anhembí Morumbi, em São Paulo (cf. FREIXA; CHAVES, 228). A partir daí, com o

intuito de formar profissionais qualificados para suprir o mercado que se encontrava em expansão, começaram a multiplicar-se os cursos dessa área bem como a criação de escolas de cozinha de nível básico, técnico e superior pelo país.

Em Portugal, em 1957, destaca-se a Escola de Hotelaria de Lisboa e, em 1965, o Centro Nacional de Formação Turística e Hoteleira (CNFTH) promovendo “cursos elementares”, destinados à formação dos profissionais de Cozinha, entre outros na área da Hotelaria. Nessa época, a carência de pessoal qualificado era grande, tanto que 20% dos alunos ingressava no mercado de trabalho antes de terminar os respectivos cursos (cf. Rodrigues, 2006). Consequentemente, o número de alunos nessa área crescia conforme passavam os anos, o que promoveu a abertura de novas escolas de hotelaria e o aumento de ofertas de formação. Dessa forma, em 1991, é criada a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE) pelo Decreto-Lei n.º 374/91, tutelado pelo Ministério da Educação e Ciência, que atualmente é um centro de formação cultural e técnica de nível superior para preparar profissionais no setor do Turismo, onde a Culinária está incluída.

Com base nessas considerações, podemos definir Culinária como a arte e a ciência do preparo de alimentos para ser servidos, através do cozimento, até modificar seu sabor, consistência, aparência e composição química. É “arte” porque é possível ver a inovação e a criatividade que envolve o processo nos sabores e na apresentação dos pratos confeccionados. É “ciência” porque estuda os fenômenos físico-químicos aplicados a essa arte; através das tecnologias, estabelece padrões alimentares destinados a cumprir as necessidades nutricionais; ocupa-se da qualidade e da aparência dos alimentos, das questões de segurança e higiene do espaço de trabalho (a cozinha) e dos profissionais.

Enquanto ciencia aplicada que se ocupa de los procesos de cocinado de unos platos, destinado a las dietas humanas, tiene la responsabilidad de establecer las condiciones de trabajo más apropiadas, para que cada plato elaborado responda de modo correcto a las expectativas y exigencias esperadas para cada caso concreto e específico. (GUTIÉRREZ, 1998: 8).

1.1.1. Avanços da Culinária

Ao longo da historiografia da alimentação pelo mundo, a maneira de preparar os mesmos alimentos difere de um povo para outro, ou mesmo diferenciam-se em seus próprios ambientes, em função da variação tecnológica, econômica e social. (LIMA, 2005: 1)

Considerando que alimentar-se é vital para o homem desde seus primeiros passos sobre a Terra, a Culinária pode ser considerada a mais antiga das artes. Essa arte, desde seus primórdios, mantém-se em constante processo de evolução e isso se deve principalmente à intensificação do intercâmbio entre as cozinhas (e cozinheiros).

Com a descoberta do fogo, o homem passa a utilizá-lo para cozinhar os alimentos, dando, dessa forma, um salto cultural ao descobrir a primeira técnica de conservação alimentar: a cocção. Ao cozinhar alimentos *in natura* a temperaturas elevadas, estes além de liberem odores e sabores diferenciados, conservavam-se por mais tempo. Dessa forma, tanto carnes como aves e peixes passaram a ser secos ou defumados à exposição do calor. Nesse período, é descoberta a técnica de conservar carne ao sol.

Lévi-Strauss (Citado por GOOD; CARLOS, 1998: 22) preconiza que o cozinhado é uma transformação cultural (ou elaboração) do cru e o podre é uma transformação natural de ambos, apresentando um triângulo culinário construído a partir de elementos semânticos, tomando a seguinte forma:

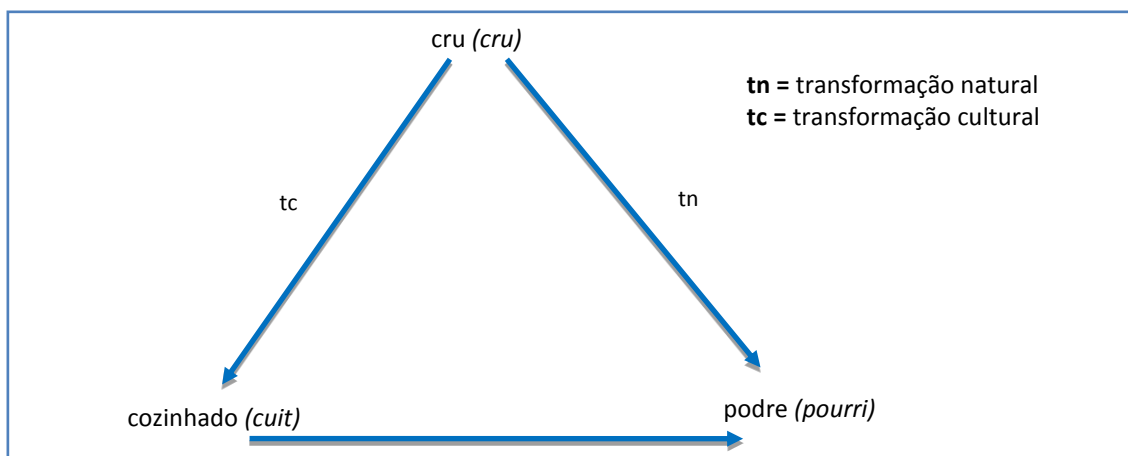


Ilustração 2: O triângulo culinário (segundo Lévi-Strauss, 1965)

Esse sistema configura, em Culinária, um espaço de trabalho que é, ao mesmo tempo, um trânsito entre o domínio da natureza (o cru) e a cultura (o cozido), até o limite da deterioração dos alimentos (o podre). O cru é o alimento sem transformação, o cozido é o alimento que sofreu alguma forma de transformação cultural (modificado pela ação/concepção humana), e o podre é o alimento atingido por uma transformação natural.

No momento em que modificamos um dado alimento para mudar seu sabor e sua constituição, temos a Culinária. (TENSER, 2006: 81)

A Culinária corresponde aos vários esforços técnicos para impedir que a transformação da natureza deteriore o alimento e que prevaleça a transformação cultural convertendo o cru em comida (alimento elaborado), que “aliás, apresenta-se estreitamente relacionado aos hábitos alimentares baseados na crença de cada cultura” (FLANDRIN e MONTANARI, 1998: 32).

Depois da descoberta do fogo, a invenção dos utensílios de pedra e de barro (como o *forno de barro compactado*, *panelas de pedra*, *panelas de barro* e objetos de cerâmica) permitiram diferentes processos de cozimento e maior variedade na dieta humana, tornando possível iniciar a Culinária técnica. As vasilhas proporcionaram cozinhar os alimentos de diferentes maneiras e condimentá-los com ervas e sementes aromáticas, ferver líquidos, fazer bebidas aquecidas e manter os alimentos sólidos em temperaturas constantes. Foi assim que começaram a nascer outras técnicas culinárias abrindo espaço para uma série de cozidos mais elaborados como sopas, mingaus, purês, pirões, etc.

A descoberta de todos esses artefatos trouxe mudança à vida humana e socializou a civilização. O homem, além da caça, começa a desenvolver a agricultura, iniciando o cultivo da terra e passando a plantar, gerando, assim, novas formas de se alimentar. A humanidade passava a ser produtora de alimentos, plantando grãos e criando animais que antes caçava, o que permitiu o armazenamento de parte da colheita. Passou, então, a comer também por prazer e não somente por necessidades nutricionais e de saúde.

Tudo isso (cultivo de alimentos e fabricação de utensílios) obrigou o homem e se fixar em comunidade para estar junto ao lugar onde plantava constituindo, assim, família – primeira célula social básica formada pela partilha dos alimentos necessários. Para suprir a necessidade da família, aparece a Culinária, presente no quotidiano, vinculada às funções da mulher, a qual foi se requintando e dando origem às primeiras combinações de alimentos.

1.1.1.1. Culinária Medieval

Na Idade Média, a Culinária, como todo o conhecimento, estava em poder dos mosteiros, únicos detentores de bibliotecas dessa época. Os monges herdaram os conhecimentos da cozinha romana, que era de grande importância, e complementaram a Culinária com o exagero de temperos e especiarias como a pimenta, noz-moscada, cravo, canela, gengibre, entre outros. Devido ao alto preço das especiarias, estavam restritas à mesa de reis e ricos senhores.

A Culinária dos mosteiros era mais luxuosa que sábia, pois sobrepunha ingredientes sem se preocupar com as combinações saudáveis. Importava-se apenas com a apresentação dos pratos, deixando de dar importância ao modo de preparação.

Os monges dominaram vastas áreas de cuja produção agrícola dispuseram, desenvolveram técnicas de origem árabe de destilação alcoólica e produziram licores. Criou-se toda uma Culinária conventual, em Portugal as doçarias de freiras celebrizaram-se com nomes como "papo-de-anjo" ou "toicinho do céu". (CARNEIRO, 2003: 120)

Os monges também cultivaram a uva para o vinho, a maçã para a cidra, o malte para a cerveja e frutas e legumes para a mesa. Ainda fabricavam o pão, já que as padarias só existiam nos mosteiros, conventos e castelos dos grandes senhores. Exploravam minas de sal, praticavam a pecuária, curtiam o couro e aprimoravam a conservação dos alimentos. Os mosteiros, de acordo com Franco (2006: 61), tinham seus próprios viveiros de peixes, semelhantes aos *vivarias* dos romanos, pois os peixes eram muito importante para a dieta alimentar.

Nessa época, os chineses inventaram o macarrão, contribuindo para o desenvolvimento da Culinária. Além disso, colaboram com o arroz que faz parte da alimentação mundial até os dias de hoje.

1.1.1.2. Culinária Moderna

A Idade Moderna (1453 – 1789) foi a época das grandes inovações, foi o período do renascimento e da descoberta de novas sensações. Essa fase foi marcada, desde o princípio, pelas grandes navegações que transitavam à procura de um novo caminho para busca de especiarias, devido aos aumentos dos impostos cobrados pelos turcos que dominavam o comércio do Mar Mediterrâneo.

Com a descoberta de outras terras, portugueses e espanhóis, intercambiaram, além das especiarias, alimentos típicos, técnicas e receitas culinárias entre Europa, América, África e Ásia. Era o início da globalização. Enquanto as colônias eram influenciadas pela nova culinária europeia, a Europa recebia novos ingredientes das terras descobertas, como tomate, pimentas, milho, batata, novas especiarias, temperos, peru e outros.

A ostentação deixa de ser vista com bons olhos e a cozinha europeia vai se tornando mais simples e elegante. A obrigação agora era servir refeições criativas e bonitas. Segundo Freixa e Chaves (2008: 88), nesse período, houve uma "revolução" gastronômica. A gastronomia, como sempre, acompanhou a história e novos gostos foram descobertos.

Um marco da época chamada Renascimento foi o *chef* Taillevent⁴, cuja contribuição foi determinante para o requinte da cozinha francesa, destacando-se pela importância que deu aos molhos engrossados com pão e também pelas receitas de sopa, dentre as quais estavam as de cebola, de mostarda, de peixe e de

⁴ Guillaume Tirel (1310 – 1395), conhecido como Taillevent, prestou serviço para a corte francesa de Felipe VI e Carlos V (FREIXA e CHAVES, 2008: 71). Considerado um grande *saucier* (preparador de molhos), criou receitas que ficaram famosas, e escreveu o primeiro livro de culinária com receitas medievais, editado na Idade Moderna (cf. TREFZER, 2009: 20).

favas. Começam a aparecer os primeiros livros de Culinária⁵. O trabalho de Taillevent permitiu “a assimilação e o aperfeiçoamento da contribuição italiana à *haute cuisine*, arte que, desde então, é francesa por excelência” (FRANCO, 2006: 73).

No decorrer do século XVII e início do século XVIII acontece o nascimento da grande cozinha francesa, que é a responsável pelas inúmeras outras cozinhas do mundo que nela se espelharam, bem como das formas de fazer da Culinária verdadeira arte. A afirmação dessa cozinha francesa acontece no reinado de Luís XIV⁶ que oferecia grandiosos banquetes, conferindo à gastronomia a supremacia nacional. No seu reinado, os cozinheiros privilegiavam os cozimentos, deixando as carnes com o máximo de sabor, o que permitiu que se desenvolvesse em França uma produção de carne da mais alta qualidade. O peru, trazido à Europa pelos padres jesuítas, tornou-se prato de luxo e os legumes frescos tornaram-se acompanhamentos das carnes. Um *chef* que se destacou nessa época foi o suíço François Vatel⁷, que servia ao príncipe Condé, fazendo de sua mesa uma das mais requintadas da França do século XVII.

No princípio do século XVII, Henrique II da França e a nobre Catarina de Médicis, de origem italiana reinavam na França e tinham como cozinheiro La Varenne⁸, o mais famoso *chef* de então (FRANCO, 2006: 167). Os preceitos desse cozinheiro levaram a inúmeras inovações como a criação do molho *bechamel* e da técnica de clarificar *consommé* com casca e clara de ovo.

⁵ Sobre esse assunto, cf. 1.1.5. Literatura culinária e gastronômica, pág. 37.

⁶ Luís XIV (1643-1715), o Rei Sol, reinou na França até a Revolução Francesa.

⁷ François Vatel (1631-1671), considerado pai dos mestres de cerimônia por sua importância e requinte, desenvolveu preparações culinárias mais sutis que as dos mestres de Florença. Atribui-se a ele a invenção do creme chantilly, cujo termo origina da região onde se encontrava. (Cf. FREIXA e CHAVES, 2008: 106)

⁸ Codinome de François Pierre, nascido em Borgonha em 1618, foi *chef* de cozinha do Marquês de Uxelles, autor do livro *La cuisine françois*, que pela primeira vez sistematizou algumas receitas e retirou os excessos de condimentos que caracterizavam a gastronomia da época. La Varenne ainda publicou as obras *Le Pâtissier François*, *Le Confiturer François* e *L'École de Ragoûts*. (cf. FRANCO, 1995: 137; TREFFER, 2009: 134)

No século XVIII, antes da Revolução Francesa, nasce o restaurante, instalado por Boulanger, objetivando servir refeições com propriedades terapêuticas, principalmente sopas *restaurants*⁹ (restaurativas) para indivíduos doentes. Apesar de já existirem tavernas e os grandes banquetes, o restaurante de Boulanger tornou-se um sucesso devido a algumas inovações como: cardápio anunciando as sopas, mesas individuais, uniformes e identificação do garçom. Mas foi Beauvilliers¹⁰, em 1782, que montou o primeiro restaurante de luxo com serviço à *la carte*. Segundo Brillat-Savarin (citado por TREFZER, 2009: 194), “ele tinha um salão elegante, garçons bem trajados, uma adega excepcional e uma cozinha excelente”.

Depois da Revolução Francesa, os restaurantes fizeram sucesso com a burguesia, que almejava conhecer o luxo, o serviço e os prazeres da boa mesa e, mais tarde, como a classe operária que surgiu com a Revolução Industrial.

1.1.1.3. Culinária Contemporânea

No final do século XVIII, o término da Revolução Francesa, que varreu os reis absolutistas e fortaleceu o poder da burguesia, abre caminho para a Idade Contemporânea, que vai até os nossos dias, marcando o fim da Idade Moderna.

A Idade Contemporânea é caracterizada pela Revolução Industrial, pelo êxodo rural, pela expansão das cidades, pelo domínio total da economia de mercado sobre a economia de subsistência e pelo desenvolvimento dos transportes e do comércio mundial. Tudo isso transformou as relações, ao implantar um processo contínuo de produção em massa por grandes usinas, tornando acessível aos consumidores uma quantidade cada vez maior de produtos outrora fabricados de forma manual, como farinha, açúcar, óleos, chocolate em barra e leite em pó. Os

⁹O termo *restaurant* consta ter sido criado em 1765 por Boulanger, proprietário de um *estaminet* em Paris, onde servia sopas quentes anunciadas como *restaurants*. (cf. FRANCO, 2006: 209; TREFZER, 2009: 190)

¹⁰Antoine Beauvilliers foi, segundo Brillat-Savarin, um excepcional cozinheiro e um estatuto homem de negócios, tornando-se no mais famoso *restaurateur* de Paris por um período superior a 15 anos. (TREFZER, 2009: 194)

meios de transporte evoluíram bastante, facilitando a distribuição de produtos de um determinado lugar para outro. Os frigoríficos foram implantados e também o sistema de ventilação. Surgiu em 1809 o processo de conservação de alimentos em recipientes fechados utilizando o vidro, desenvolvido por Nicolas Appert e aperfeiçoado pelo inglês Peter Durand utilizando a lata. Os alimentos enlatados somados à técnica da pasteurização abriram amplos horizontes na indústria alimentícia.

Com os avanços da tecnologia, em 1851, surge o primeiro fogão a gás e quarenta anos depois, em 1891, o primeiro fogão elétrico¹¹. Por volta de 1865, é lançada a primeira geladeira para uso doméstico. Depois de 1914, muitas empresas passaram a produzir utensílios de cozinha com alumínio, níquel metal inoxidável em substituição do cobre. Começaram a surgir, dos EUA, liquidificadores, batedeiras, painéis de pressão, fornos automáticos e outras inovações. Em 1947, foi criado o primeiro microondas, que revolucionou com sua capacidade de aquecer e cozer alimentos, substituindo em certos casos o uso do forno convencional.

No século XVIII surge o restaurante como estabelecimento comercial e muitos chefs que deixaram de servir à nobreza ficam disponíveis para trabalhar nessas novas casas. Espalhou-se então pelo mundo a fama dos chefs franceses, fato que seguiria hegemônico por quase três séculos. (FREIXA e CHAVES, 2008: 88)

Estes *chefs*, que ficaram desempregados, acabaram abrindo os seus próprios restaurantes, disponibilizando uma culinária até então só encontrada em residências nobres. Nessa época, a burguesia interessa-se por gastronomia e, pela primeira vez, vê-se uma gastronomia “de elite” e outra “popular”. Nasce também os cafés, onde filósofos, artistas e intelectuais se reuniam. Começa, assim, a era dos restaurantes, período chamado de Restauração (1814-1848), onde se procura

¹¹ Até o começo do século XVIII, a preparação dos alimentos era feita sobre fogo de lenha e braseiros de carvão vegetal. Construía-se nas cozinhas um fogão chamado potager, com várias bocas. Esse tipo foi sendo substituído por um fogão de ferro fundido, geralmente aquecido por carvão mineral. (FRANCO, 2006: 206)

compor manjares com base em uma maior lógica e uma maior elegância, colocando a *haute cuisine* (alta cozinha) ao alcance de quem tivesse dinheiro para pagá-la.

Assim, no final do século XIX, a França contava com muitos cafés, restaurantes, cervejarias, e comércio de vinhos. Além disso, inaugurava a primeira escola de Culinária – *Le Cordon Bleu* – destinada a meninas ricas. Nesse mesmo século, segundo Freixa e Chaves (2008: 121), o restaurante torna-se a instituição mais importante da gastronomia. Surgem os primeiros menus detalhando as comidas e as bebidas que seriam servidas. Inicia-se, então, o trabalho brilhante de Carême¹² e, posteriormente, de Escoffier¹³, visando à padronização internacional da cozinha.

Carême reuniu e aperfeiçoou os molhos bases usados até hoje na Culinária profissional, como o *bechamél*, o *velouté*, o alemão e o espanhol. Além disso, desenvolveu esmeradas receitas de tortas, patês e peças de confeitaria que eram verdadeiras obras de arte. Também, institucionalizou o uso do uniforme branco e da toca branca usada pelos *chefs* de cozinha.

A arte culinária francesa atingiu seu apogeu com a multiplicação das redes de hotéis na Europa, cujo principal expoente foi o hoteleiro César Ritz, que se aliou ao *chef* Auguste Escoffier. (FREIXA e CHAVES, 2008: 122)

Escoffier trabalhou nos melhores hotéis da Europa entre os quais o Grande Hotel de Monte Carlo, Savoy, Carlton e Ritz em Londres. Simultaneamente desenvolveu receitas e simplificou os pratos, abolindo os ornamentos e

¹² Antonin Carême, o primeiro grande *chef de cuisine* a ousar sair da cozinha e entrar no salão (DÓRIA e ATALA, 2008: 127) Considerado o pai da *haute cuisine*, expressão consagrada por ele no início do século XIX. E poderíamos completar dizendo que esse grande *chef* colaborou para a formação das bases da chamada restauração (o setor da gastronomia) que se solidificaria com Escoffier. (FREIXA e CHAVES, 2008: 133)

¹³ Auguste Escoffier (1846-1935), respectivamente *maitre d'hôtel* e *chef* de cozinha, ficou conhecido por ter revolucionado os métodos tradicionais da Culinária francesa. Muitas foram suas contribuições para a cozinha moderna, introduziu o conceito de serviço à russa, o qual servia um prato de cada vez segundo a ordem do menu, contrariando, assim, o comum serviço à francesa onde os pratos eram servidos todos ao mesmo tempo.

privilegiando o sabor dos alimentos. Além das muitas receitas que inventou; organizou as suas cozinhas em cinco setores¹⁴ onde cada um era comandado por um *chef de partier*, da mesma forma que se usa atualmente nas cozinhas de grande porte, permitindo mais rapidez no serviço de entrega do prato à mesa. Dedicou-se também a escrever sobre os métodos de simplificação do trabalho dos cozinheiros, tendo inclusive publicado vários livros para profissionais.

As mudanças da culinária profissional verificadas no final do século XIX devem-se em grande parte a Escoffier. Seu livro *Guide culinaire* tornou-se obra indispensável na haute cuisine, sobretudo para o treinamento de cozinheiros profissionais. (Franco, 1995: 195)

Por volta de 1960, influenciada por *chefs* que se tornaram famosos como Paul Bocuse, Michel Guérard, Roger Vergé e Pierre Troigros, surge o movimento da *nouvelle cuisine*, como o próprio nome já diz “cozinha nova”. Esse movimento é uma reação contra a *haute cuisine*, tradicional cozinha francesa, cujo objetivo era valorizar o sabor natural dos alimentos, usando, sobretudo, ingredientes frescos, de temporada, processo de cozimentos curtos, cardápios leves, sem excessos de molhos e temperos. Trata-se de uma cozinha clássica, onde os alimentos devem ser harmoniosos aos olhos e paladares. É a primeira tentativa de diferenciar gastronomia e dietética, oferecendo uma cozinha mais simples, porém não deixando de se preocupar com a saúde do corpo.

Por volta de 1990, surge o movimento denominado *fusion cuisine* (cozinha de fusão ou culinária de fusão). Segundo M. Algrant (2006: 32), trata-se da *nouvelle cuisine* modificada por Ken Hom, um chinês nascido em Chicago, considerado uma estrela da cozinha asiática no Ocidente. Nada mais é que a amálgama entre elementos, como métodos de cocção, ingredientes, molhos, etc. de várias culturas. Esse hibridismo culinário confere aos *chefs* total liberdade de criação, sem levar em conta nenhuma codificação e sem seguir qualquer tradição, o que dá margem a

¹⁴ cf. Ilustração 68: Setores da cozinha segundo Escoffier, pág. 341.

muitos desacertos, mas também a grandes avanços e novas descobertas apresentando pratos repletos de beleza.

A culinária fusion é aquela que utiliza ou mistura receitas de pratos e/ ou ingredientes de cozinhas culturalmente bem diferentes, desconsiderando tradições ou fronteiras, e que também é chamada de culinária contemporânea por alguns profissionais da mídia. (NOVAKOSKI; FREIRE, 2005: 202)

A Culinária contemporânea tem progredido intensamente em diversas partes do mundo, cada vez mais preocupada com a saúde, a estética corporal, a dietética, a agricultura biológica e a comensalidade. Atualmente, podemos contar com uma variedade enorme de produtos alimentícios e de novidades que enriquecem e transformam a Culinária. Até mesmo produtos agrícolas como frutas e verduras têm sido modificados através de processos sofisticados de cultivos e alterações genéticas. Crescem cada vez mais as alternativas nas indústrias de alimentos como os pratos prontos e pré-prontos, frutas e legumes congelados; pré-cozidos ou frescos; enlatados, conservas, etc..

Além dos tipos de Culinária já mencionados, podemos citar outras como a *cozinha de autor* (onde os pratos elaborados são criados pelo próprio *chef*, que é uma estrela), a *cozinha histórica* (reconstituição de épocas), a *cozinha de terroir* (confeção de pratos tradicionais (receitas antigas) adaptadas aos nossos dias utilizando ingredientes da terra), a *cozinha molecular* (uma inovação que faz da cozinha um laboratório com criações inusitadas, cujo precursor é Ferran Adrià).

Também, nos serviços de restauração vários fatores da vida moderna contribuem para novas modalidades de serviços como *delivery* (serviço de entrega), *self-service* (auto-serviço); e de restaurantes¹⁵ como *fast-food* (comida rápida), lanchonetes, cafés, entre muitos outros. Nos restaurantes que utilizam o serviço *self-service* o próprio comensal serve a sua comida que se encontra disposta em

¹⁵ Como nosso estudo limita-se ao espaço da cozinha, sobre o serviço de mesa bem como o local onde ocorre o mesmo, no caso, os tipos de restaurantes, cf. ARAUJO e MONTEBELLO, 2006: 130; M. ALGRANT, 2006: 37.

bufê. O pagamento, geralmente, é por peso ou um preço fixo por pessoa onde o cliente serve-se à vontade. Em restaurantes com *delivery*, o cliente faz o pedido pelo telefone ou pela Internet, e recebe a encomenda no local que indicou. A comida vem em embalagens adequadas a manter a temperatura e dentro do horário previsto.

Os restaurantes denominados *fast-food* nascem nos Estados Unidos e se expande por vários países do mundo. São cadeias de restaurantes que oferecem comidas confeccionadas rapidamente (hambúrgueres, cachorros-quentes, sopas, saladas, batatas fritas, etc.) que podem ser consumidas em pouco tempo e a baixo custo, tal qual exige a correria da vida moderna. Como exemplo, além dos internacionais *McDonald's*, *Burger King*, no Brasil, podemos citar *Habib's*, *Bob's*, *Casa do Pão de Queijo*. Em Portugal temos a *Loja das sopas*, *Telepizza*, e, recentemente, *Noori*, uma temaqueria que tem conquistado os portugueses, sem contar a grande quantidade de lojas que vendem frango assado denominadas “churrasqueiras”.

Em meio a tanta globalização e pressa, surge na Itália, com ramificações na França e Espanha, o *slow food*¹⁶, um movimento simbolizado por um caracol, que se contrapõe ao ritmo de vida estressante e ao *fast-food*, e propõe saborear os alimentos comendo e bebendo devagar, aproveitando o máximo o tempo de preparo e convívio com a família e amigos. Assim, a escolha dos alimentos será mais consciente e conseqüentemente mais nutritiva. O *Slow Food* opõe-se à tendência de padronização do alimento no Mundo, e defende a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, tornando-se coprodutores e preparando alimentos frescos. O movimento insere-se como um marco na tentativa de manutenção e recuperação das tradições culinárias de diversas culturas e sociedades.

¹⁶ Em 1989, o *Slow Food* tornou-se uma associação sem fins lucrativos. Atualmente conta com mais de 100 mil membros e tem escritórios em vários países. (cf. no Brasil: <http://www.slowfoodbrasil.com/slowfood/>; em Portugal: <http://www.slowmovementportugal.com/movimentos-slow/slow-food/>)

Diante do panorama exposto, concluímos que a Culinária e a Gastronomia, como toda arte e ciência, acompanha o desenvolvimento da humanidade, inovando-se constantemente e intercambiando matéria-prima e profissionais. Provavelmente continuará assim, conforme tem acontecido desde o início dos tempos.

1.1.2. Relações culinárias entre Brasil e Portugal

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. (SANTOS, 2005)

As relações entre Brasil e Portugal remontam à época dos Descobrimentos. Naquele tempo, as especiarias do Oriente e da África, muito apreciadas pelos europeus, uma vez que apuravam o sabor dos alimentos e também tinham a propriedade de conservá-los melhor, eram trazidas para a Europa através do Mar Mediterrâneo. Contudo, com a tomada de Constantinopla pelos turcos otomanos, as taxas impostas sobre as mercadorias vindas do Oriente tornaram-se elevadas, o que diminuiu consideravelmente os preços dos artigos e o lucro dos comerciantes europeus, obrigando-os a tentar descobrir um caminho alternativo. Foi assim que, em 1500, buscando um novo caminho para as Índias, Pedro Álvares Cabral chegou ao Brasil.

A expansão marítima portuguesa proporcionou o intercâmbio de cultura e de produtos entre os povos da Europa, Ásia, Américas e África, alterando para sempre os rumos da história da gastronomia no mundo. Os portugueses passaram a levar e trazer produtos de um lado para o outro. No domínio da alimentação, por exemplo, muitos foram os vegetais levados pelos portugueses para o Brasil, como a cana-de-açúcar, o arroz, a laranja, a manga, a tangerina e o chá.

Mas os portugueses não se limitaram a levar para o Brasil um conjunto de vegetais. Levaram também consigo, evidentemente, a sua culinária, o seu processo de cozinhar, seus gostos e predileções alimentares, tendo de adaptar tudo isso às condições e possibilidades locais. A introdução de certos produtos ou plantas implicou a introdução de receitas onde esses produtos, frutos, etc., eram aproveitados (CASTELO-BRANCO, 1989: 34).

Eles tentaram reproduzir, na colônia, os ambientes de sua terra distante, introduzindo alimentos que os índios desconheciam e criando um espaço para cozinhar. Construíram curral para a criação de animais como boi, porco, carneiro, bode, pombo, pato, ganso, galinha, os quais eram utilizados como alimento e fornecedores de matéria-prima (ovos, leite, e banha); quintal com pés de frutas, como cidra, limão, laranja, lima, melão, melancia, maçã, figo; e horta onde cultivavam acelga, alface, berinjela, cenoura, coentro, cebolinha, couve. Além disso, trouxeram suas cozinhas, tal e qual eram em Portugal, com chaminés francesas, fogões, fumeiros, tachos de cobre, caldeirões, alguidares, potes. Contudo, tiveram que adaptar-se à nova realidade e, baseada na cozinha indígena, colocaram suas cozinhas fora de casa, acrescentando *jirau* (armação de madeira semelhante a uma mesa que servia como depósito de utensílios domésticos, secador de frutas ou para limpar carne, etc.) e *trempe* (mesmo que tripé, usado para apoiar panelas sobre o fogo). Ainda adotaram utensílios dos índios, como *panelas de barro*, *colher de pau*, *pilões*, *urupemas*, *cuias*, *cabaças*, *ralador de coco*, *potes*, *balaies*.

Sobretudo, tiveram que combinar suas técnicas culinárias portuguesas com os novos produtos regionais da colônia originando-se muitos pratos novos e diferentes que marcaram a cozinha brasileira, principalmente na doçaria, que é a maior contribuição portuguesa. De acordo com Câmara Cascudo (1983), a mulher portuguesa prestou duas contribuições básicas à alimentação brasileira no domínio do paladar: valorizou o *sal* (praticamente desconhecido entre os ameríndios e pouco utilizado por africanos) e introduziu o *açúcar*. A mulher portuguesa fez o *beiju* do índio mais fino e mais seco, molhou o *polvilho de mandioca* com *leite*. Inventou comidas, doces, conservas com frutos e raízes da terra, vinho e licor de caju. Utilizou *amendoim*, *coco*, *milho*, *castanha de caju* no lugar de *amêndoa*, *pinhão*, *gengibre*, *canela* e *cravo* para conferir sabores aos seus pratos. Deve-se ainda aos portugueses o hábito de fritar os alimentos; o *arroz-doce* polvilhado de *canela*; a arte do papel recortado; o horário das refeições; o uso de utensílios trazidos por eles como *pratos*, *talheres*, *copos*, *baixelas*, *medidas* e *pesos* utilizados para mensurar os alimentos.

Assim, os portugueses introduziram na Culinária brasileira o gosto pela simplicidade das preparações que salientam as qualidades naturais dos produtos, a técnica de conservação de carnes e peixes através do sal, a sofisticação das especiarias, que eram trazidas do Oriente, os temperos verdes, o azeite de oliva, as farinhas (como a cevada, a aveia, o centeio e a farinha do reino - hoje, farinha de trigo), a linguiça, o ovo, o uso de carnes de certos animais, os queijos, a delicadeza da doçaria (doces de ovos, manjares e outras iguarias originais dos conventos medievais) além da dedicação da mãe de família no preparo das refeições.

Relativamente à doçaria que se desenvolveu na América, Herbert Smith sintetiza três aspectos importantes (cf. SMITH, 1992: 348; L. ALGRANTI, 2006: 140): 1) o hábito do consumo de doces; 2) a permanência de certos doces e de técnicas culinárias dos portugueses; 3) a utilização de produtos das colônias na confecção dos doces. Como exemplo: o *bolo de coco e mandioca* confeccionado com produtos da colônia (o Brasil, no caso), com base na receita de bolo que é uma técnica culinária portuguesa, somado à prática de confeccionar e comer doces.

Em relação ao prato salgado, tomamos um exemplo de Cascudo (1983 : 502): a *feijoada* que, apesar de associar-se ao escravo negro (era comida de senzala), “ (...) é uma solução europeia elaborada no Brasil”, pois utiliza-se a técnica portuguesa da carne guisada com feijões (uma das infiltrações da cultura negra na cultura brasileira). Portugal e África já conheciam tipos de feijões, entretanto foi no Brasil que a *feijoada* adquiriu popularidade e, ainda, associou-se à *farofa* elaborada com a *mandioca* dos índios e com a técnica africana.

Como não podemos deixar de lembrar, associado à criação da Culinária brasileira na época da colonização está o perfeito entrosamento entre índios e negros, no que diz respeito ao preparo dos alimentos, que fizeram com que os costumes africanos e indígenas da Culinária se fixassem de maneira bastante profunda e transformassem pratos portugueses introduzindo-lhe seus alimentos, além do uso de utensílios. Os índios colaboraram com a *mandioca*, o *milho*, o *palmito*, o *maxixe*, a *batata-doce*, a *carne de caças*, as frutas nativas – *caju*, *goiaba*, *araçá*, *banana*, *mangaba*, *cajá* – e o *moquém* (grelha de varas sobre o lume, usada para assar ou secar peixes e carnes). Os africanos levaram o *azeite-de-dendê*, o

inhame, o *quiabo*, o *leite de coco*, a *pimenta malagueta*, o *feijão* entre outras delícias, além de novas técnicas de preparo do peixe e da galinha.

Além desses, muitos outros povos que foram para o Brasil, como italianos, alemães, japoneses, etc., colaboram na criação da Culinária brasileira dando-lhe identidade própria. Assim, o Brasil representa uma cozinha miscigenada e o português, o elemento transportador de ingredientes, costumes, técnicas, utensílios, etc. de vários povos.

1.1.3. A Culinária profissional no Brasil

A partir de 1979, no Brasil, os *chefs* franceses passam a assumir as cozinhas dos restaurantes dos hotéis de luxo. Um dos pioneiros foi o *chef* Paul Bocuse que deixou como seu representante o *chef* Laurent Suaudeau.

Esses *chefs* franceses, por falta das matérias-primas comuns das cozinhas europeias, como frutas vermelhas, pêssego, aspargo, *foie gras*, entre outros, adaptaram as suas cozinhas aos ingredientes brasileiros, utilizando em seus pratos manga, pitanga, jabuticaba, farinha de mandioca entre outros produtos nativos. Como exemplo, no menu de Claude Troisgros encontrava-se pratos como o *magret de canard* (file de pato) ao molho de maracujá.

Sem preconceito de nacionalidade, esses *chefs* franceses iniciaram uma nova fase da gastronomia brasileira. Trouxeram as bases de uma cozinha francesa moderna profissional, a qualificação do cozinheiro como a peça chave do restaurante e, principalmente, deram a sua valorização para a Culinária brasileira. Foi por meio deles que o Brasil começou a conquistar a alta cozinha profissional. (FREIXA; CHAVES, 226)

Nesse período, os conhecimentos culinários, apesar de apreciados, eram desvalorizados pela sociedade brasileira. Nessa época, no Brasil, não existia mão-de-obra qualificada para atuar nesse mercado que cada vez mais se tornava exigente, profissional e glamoroso. Contudo, não demorou muito para que a Culinária e a gastronomia, bem remuneradas na Europa, passassem a ser bem reconhecidas no Brasil e surgissem profissionais brasileiros que aprendiam com esses *chefs* franceses.

Muitos *chefs* brasileiros brilharam nessa altura. Muitos deles buscaram conhecimentos fora do Brasil, estudando em escolas como a *Cordon Bleu*, como Flávia Quaresma, ou trabalhando com *chefs* famosos e experientes, como o Alex Atala que hoje está a frente de um dos melhores restaurantes do mundo.

A Culinária brasileira, atualmente, é reconhecida e destacada em função dessa nova mentalidade e esforço dos jovens *chefs* que levantam a bandeira da Culinária nacional.

1.1.4. Culinária profissional em Portugal

Em Portugal, o hábito de comercializar refeições começa no reinado de D. Sancho I, no século XII, com as chamadas “Casas de Pasto”. Essas casas foram criadas para alimentar os animais que serviam de transporte, contudo, a clientela teve a ideia de também ser alimentada, fazendo com que os proprietários dessas casas comessem a servir refeições aos clientes que se ausentavam de casa e, conseqüentemente, precisavam de se alimentar fora. Assim, as “Casas de Pasto” passaram a ter uma dupla função: fornecer o pasto aos animais e refeições simples à carta aos seus respectivos donos.

Juntamente às casas de pasto, ao longo do século XIX, outros estabelecimentos surgiram comercializando refeições: os restaurantes, as estalagens, os hotéis, as tabernas, as adegas e os armazéns de vinho, que eram tidos como espaços destinados à sociabilidade e à comensalidade.

No mundo inteiro o uso do termo restaurante consolida-se como substituto de “Casa de Pasto”, servindo refeições não apenas a viajantes, mas a toda sociedade. Surge, então, em 1854, de propriedade de João da Mata, o primeiro restaurante elegante de Lisboa, onde as refeições eram servidas numa sala decorada “com um gosto totalmente novo e ainda não visto em Lisboa” (VIEIRA, 1993: 58). Outros restaurantes e cafés foram surgindo na época, como exemplo, o “Café Tavares” que passou a “Tavares Rico”, servindo a mais requintada comida desde o século XIX até os dias de hoje.

Em meio às casas que surgiam comercializando comida, não podemos deixar de citar as confeitarias, pois, era na doçaria que os portugueses se esmeravam com as receitas saídas dos mosteiros e dos conventos, tanto que Durval Pires de Lima classifica o século XVIII como “o século do cidrão e da marmelada” (VIEIRA, 1993: 60).

Por sua vez, no século seguinte, cada confeitaria tem sua própria especialidade, muitas delas sobrevivendo até os nossos dias. (...) os melhores suspiros se encontravam na Moreira da Rua do Ouro, (...) melhor broa não havia na cidade que as inventada pelos irmãos Castelar (...) muita gente ia a Belém só para provar os pastéis de Silva Pinto. Isto para não falar (...) do enorme sucesso da Confeitaria Nacional, do Baltazar Castanheira (...) que no Natal apresentou um bolo redondo com frutas e um buraco no meio, receita que o próprio se encarregara de buscar a Paris (...) e que ainda hoje, a Nacional, nas mãos da mesma família, continua a fabricar, sem mudança. (VIEIRA, 1993: 60).

Atualmente, em Portugal, onde a boa comida serve de chamada para turistas, muitos restaurantes, de norte a sul do país, não têm resistido e têm fechado suas portas. Não obstante, a Culinária portuguesa sofre os efeitos da globalização e, assim, segue acompanhando a evolução alimentar através de novas técnicas de preparação, confecção e decoração de pratos. A Culinária portuguesa considerada como o resultado da influência dos fenícios, romanos e mouros (Turismo de Portugal, 2011), continua sendo uma atração turística, “elevada a condição de Patrimônio Cultural através da Resolução do Conselho de Ministros n. 96/2000, de 26 de Julho, assumindo-se como um fator cada vez mais importante na escolha do destino, contribuindo para o aumento dos fluxos turísticos, da notoriedade do país e das suas regiões” (ROSSI, 2009: 41).

Relativamente aos profissionais que atuam nessa área, apenas para ilustrar, podemos destacar o *Chef* Vítor Sobral, que é, inclusive, exemplo da boa relação e da troca existente entre Brasil e Portugal, pois é proprietário do Restaurante “Tasca da Esquina” com sede em Lisboa e filial em São Paulo, e sucesso nos dois lados do oceano. Ainda é possível citar, como exemplo, Fausto Airolde, José Avelaz (do Tavares Rico), *chefs* que entre muitos outros brilham dentro e fora de Portugal. Não poderíamos deixar de mencionar a gastrônoma Maria de Lurdes Modesto, autora e

tradutora de vários livros, e considerada por muitos *chefs* renomados como referência da Culinária portuguesa.

1.1.5. Literatura culinária e gastronômica

Ora, a mais copiosa literatura culinária é justamente aquela que compila receitas num repertório que jamais acaba. Esse filão preferido pelas editoras não se esgota porque, na outra ponta, há quem ainda pense como Escoffier: uma receita é uma fórmula. (DÓRIA e ATALA, 2008)

Os primeiros conhecimentos que se têm de produções gastronômicas e hábitos alimentares datam do século V, dentro de ordens religiosas. Os Beneditinos e Franciscanos se preocupavam com o desenvolvimento da arte da cozinha, pois ali nasciam todos os conceitos culinários além de transmitir toda tradição culinária para os outros povos do ocidente.

Além dos mosteiros, temos ainda, como fonte de conhecimento gastronômico, as receitas passadas de uma geração a outra que mantêm suas histórias, muitas vezes não sendo relatados os segredos culinários mantidos por diversas famílias tradicionais europeias. Um registro que se tem conhecimento, segundo Trefzer (2009: 22), é *Le Ménagier de Paris*, obra escrita por volta de 1394 por um desconhecido autor parisiense para sua jovem esposa, que trata sobre a administração de um lar burguês elegante.

Na França, em 1486, foi impresso o primeiro livro de receitas por um *chef*, intitulado *Le viandier*, escrito entre 1372 e 1381 por Guillaume Tirel, conhecido como Taillevent. A obra revela as técnicas culinárias da época medieval, como o emprego dos molhos e das especiarias. Outro exemplo, do início do século XIV é o *Traité de Cuisine*, que reproduz muitas das receitas do *Le viandier* escritas em francês mais arcaico (cf. COUTO, 2007: 22).

No século XVI assiste-se ao desenvolvimento de uma verdadeira literatura intermediária especializada em cardápios, corte de carnes, arrumação da mesa, livros de mordomos, e todas profissões consideradas artes. Um outro tipo de obra são as “compilações de segredos”, que se multiplicam a partir do século XVI e tratam tanto de medicina, como de cosmética e de receitas de doces, e destinam-se às damas. (L. ALGRANTI, 2001: 399)

Segundo Franco (2006: 137), um dos mais importantes livros de cozinha do século XVII é *Le Cuisinier François* (1651), de La Varenne, publicado primeiramente na França e alguns anos depois na Inglaterra, Alemanha e Itália. O livro além de dar instruções sobre o modo de preparo de molhos e demais técnicas culinárias, estabelece regras para a sequência dos pratos. Consta que La Varenne ainda publicou *Le Pâtissier François* (1653), sobre produtos de forno e confeitaria; *Le Confiturer François* e *L'École de Ragoûts*.

Em 1825, Jean Anthelme Brillat-Savarin, advogado, escritor e gastrônomo francês, publica o primeiro tratado sobre gastronomia intitulado *Physiologie du Goût*, ou *Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. A obra, que trata do homem e da comida, discorre sobre a relação que só o homem tem com o alimento, além de explicar sobre o próprio alimento, sua origem e preparação, dando à culinária, a dimensão de arte e de ciência. Foi traduzido para o português como *Fisiologia do Gosto*¹⁷.

Depois disso, o assunto chamou a atenção do meio acadêmico difundindo a Culinária e a gastronomia em vários tipos de publicações: livros de receitas, histórias de pratos e ingredientes, romances, biografias além de veículos especializados como revistas, folhetos, encartes, roteiros.

No final do século XVIII, muitos *gourmets* arruinaram-se com a Revolução Francesa. Alguns, não podendo mais manter boas mesas, passaram a escrever sobre

¹⁷ Este título poderia ser traduzido para o português como “Fisiologia do Paladar” ou “Meditações sobre a Gastronomia Transcendental”, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas.

gastronomia. Vê-se, assim, no início do século XIX, considerado a idade de ouro da gastronomia, o progresso de obras de autores epicuristas. Nessa época, Grimod de la Reynière (1758-1837) publicou anualmente, de 1803 a 1910, o *Almanach des gourmands*, tratava-se do primeiro guia de restaurantes da França aconselhando sobre o que de melhor existe para comer e beber, além de funcionar como um manual, pois descreve deveres recíprocos de anfitriões e convivas, fala de como destrichar carnes e da composição de cardápios. Em 1814, Antoine Beauvilliers publicou pela primeira vez o livro *L'art du cuisinier*, considerado um dos mais importantes legados da França pós-revolucionária. A obra, composta de dois volumes e reeditada várias vezes, descreve com exatidão e riqueza de detalhes os procedimentos para o preparo dos pratos, além de destinar um capítulo aos vinhos, sendo um dos pioneiros a ressaltar o valor do vinho para a gastronomia.

Foi nessa época que se firmaram os princípios que fizeram da gastronomia francesa um modelo internacional. Desde então, o homem começou a exteriorizar seu conhecimento de técnicas e criações culinárias, salientando a inventividade artística, por meio de manuais e livros de receitas escritos de informações transmitidas de geração a geração.

1.1.5.1. Mercado editorial culinário no Brasil

No Brasil, a publicação de livros de Culinária é muito escassa até o início do século XIX. “Até 1970, a Biblioteca Nacional registrou apenas 75 obras sobre o tema. Foi só na década de 1990 que o interesse pela história da gastronomia e pelos livros de Culinária foi despertado no país. No artigo "Culinária de papel", Laura Gomes e Lívia Barbosa relatam que, nos últimos cem anos, o Brasil editou somente 907 livros de Culinária” (TENSER, 2006).

Segundo Rosa Belluzzo (2010:187), o primeiro livro de Culinária escrito e publicado no Brasil é o *Cozinheiro Imperial*, em 1840, de autor desconhecido, assinado com R.C.M. composto com muitas receitas tradicionais portuguesas e de influência francesa, contudo enfatiza a cozinha brasileira apresentando várias receitas nacionais como *galinha com quiabo* e *tutu à mineira*.

De acordo com a mesma autora, o segundo livro publicado data de 1874 e 1888, *Cozinheiro Nacional* ou *Coleção das Melhores receitas das cozinhas brasileira e europeias*, de Paulo A. Salles. Este livro tentava valorizar a cozinha brasileira indicando a substituição de produtos estrangeiros por brasileiros (cf. FREIXA e CHAVES, 2008: 202), como *alcachofra* por *palmito*, *berinjela* por *giló*, etc.

Mais tarde, em 1892, é publicado o *Dicionário do Doceiro Brasileiro*, obra do Dr. António José de Souza Rego, um acervo de receitas em ordem alfabética. Nessa época, surgem duas obras traduzidas do alemão (COUTO, 2007:135): *Manual do padeiro e forneiro* (1894) e *Manual do chouriceiro e salsicheiro*. Paralelamente a quantidade de títulos, o número de reedições aumenta, como por exemplo, o *Cozinheiro Nacional* que em 1910 estava na sua décima edição.

Embora, no Brasil, os estudos sobre Culinária, tenham sido pouco numerosos até a década de 1980, no decorrer do século XX, cresce a publicação de livros de Culinária. A partir de 1990, que estudos sobre esse tema, enfocando aspectos dos mais variados como os relativos a culturas e identidades regionais, estudos étnicos, histórias da alimentação despertam o interesse pelos livros de Culinária. A Culinária deixa de ser assunto periférico e torna-se num dos temas mais em voga do momento divulgado habitualmente nos veículos de comunicação (jornais, revistas, televisão e internet). Passou das seções de receitas de suplementos e programas femininos, aos meios massivos de todos os tipos, atraindo públicos variados, desde especialistas a simples donas de casa.

Atualmente, o mercado editorial da Gastronomia no Brasil, incluindo revistas especializadas, é farto em títulos para iniciantes e *experts* no assunto, cada vez mais os *chefs* de cozinha se tornam estrelas de televisão com seus programas culinários e, conseqüentemente, famosos, fazendo com que nomes como o de Alex Atala, Edu Guedes, Flávia Quaresma, entre outros, passem da televisão às prateleiras das livrarias.

1.1.5.2. Mercado editorial culinário em Portugal

Durante cerca de dois séculos (1680 – 1876), precisamente durante os quais se iniciou a glorificação da Gastronomia, foram publicados em Portugal seis livros de cozinha. O primeiro data de 1680, *Arte de cozinha*¹⁸, de Domingos Rodrigues, mestre da cozinha da casa real no reinado de Dom Pedro II, foi editado várias vezes em Lisboa (FRANCO, 2006:198). O segundo livro, *Cozinheiro Moderno ou nova arte de cozinha*¹⁹, escrito por Lucas Rigaud, cozinheiro da rainha Dona Maria I, é editado em 1780 e reeditado cinco vezes até 1826, consoante Paula Silva Pinto²⁰. Depois, em 1841, do 1º Visconde de Vilarinho de São Romão, *A arte do Cozinheiro e do Copeiro*. Em 1860, de autor anônimo, aparece o *Formulário para cozinha e copa coordenado por hum curioso da província do Minho*. A seguir, em 1870, surge o *Cozinheiro dos Cozinheiros* de Paulo Plantier e, finalmente, em 1876, João da Mata lança a sua *Arte de Cozinha*.

Contudo, o livro mais antigo de Portugal é um tratado de Culinária, do século XV, intitulado *O Livro de Cozinha, da Infanta D. Maria de Portugal*, escrito em Portugal por infanta D. Maria de Portugal, filha de D. Duarte, duque de Guimarães. Em virtude do casamento, em 1556, com Alexandre Farnésio, duque de Parma, tal receituário foi levado para Parma e encontra-se na Biblioteca Nacional de Nápoles.

¹⁸ Título completo da obra: *Arte de Cozinha dividida em três partes, a primeira trata do modo de cozinhar vários pratos de todo o género de carnes, e de fazer conservas, pastéis, tortas, & empadas. A segunda trata de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos, lacticínios, doces & e conservas pertencentes ao mesmo género. A terceira trata da forma de banquetes para qualquer tempo do ano, & do modo como se hospedarão os Embaixadores, & como se guarnece uma mesa redonda à Estrangeira* (SARAMAGO, 2004: 168).

¹⁹ Título completo da obra: *Cozinheiro Moderno ou nova Arte de Cozinha, onde se ensina pelo método mais fácil, e mais breve o modo de preparem vários manjares, tanto de carne, como de peixe: Mariscos, legumes, ovos, lacticínios: Várias qualidades de massas para pães, empadas, tortas, timbales, pastéis, bolos, e outros pratos de entremeio: Várias receitas de caldos para diferentes sopas: Caldos para doentes, e um caldo portativo para viagens longas. Com uma observação sobre algumas frutas; o tempo de se colherem, tanto para se comerem na sobremesa, como para doces, e se conservarem para o Inverno* (SARAMAGO, 2004: 168).

²⁰ Antropóloga que assina a Introdução do livro *Arte de cozinha*, de Domingos Rodrigues, editado pelo SENAC Rio, em 2008.

Foi editado integralmente pela primeira vez em 1967 por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, em Coimbra.

Apesar de até 1876, terem sido publicados em Portugal seis livros de Culinária e mais dois afins, nos últimos anos do século XIX, e sobretudo na centúria presente, com particular incidência nas décadas mais recentes, assiste-se o aumento da bibliografia culinária nacional, (...) (RÊGO, 1998: 13).

Foram surgindo, então, vários livros como *Doces e Cozinhados*, de Isalita, *O Livro de Pantagruel*, de Berta Rosa Limpo, *A Culinária Portuguesa*, de Olleboma, os variados livros de Maria de Lourdes Modesto, os livros de Alfredo Saramago, e muitos outros.

Atualmente, Portugal conta com várias obras culinárias de destaque escritos por *chefs* que brilham na cozinha e nas livrarias, como José Avillez, Vítor Sobral, Henrique de Sá Carneiro, etc. Não podemos deixar de citar os jornais que trazem, pelo menos, uma receita culinária; os panfletos de supermercados que em meio a ofertas e promoções trazem uma receita com dicas nutricionais e de economia. Ainda, as várias revistas culinárias como *Teleculinária*, etc.

Todas essas publicações mostram que Portugal segue a tendência mundial, onde a área da Culinária avança preocupada com a saúde e tenta se aliar à nutrição, como a maioria dos países.

1.2. ORGANIZAÇÃO CONCEITUAL DA CULINÁRIA

Definida a área especializada da pesquisa, a fim de demarcar o alcance deste estudo, elaboramos o mapa conceitual (também denominado: sistema conceitual, estrutura conceitual, sistema de conceitos, árvore de domínio) da Culinária, pois um dos princípios para realizar um trabalho com rigor terminológico é a escolha de classificação das UT, as quais são a representação dos conceitos. Consoante a ISO 1087 (1990: 4, *apud* BARROS, 2004: 112), mapa conceitual é o “conjunto estruturado de conceitos construído com base nas relações estabelecidas entre esses conceitos e no qual cada conceito é determinado por sua posição nesse conjunto”.

O mapa conceitual da Culinária está estruturado como um processo de transformação do alimento antes de ser consumido, orientados para duas direções, sendo uma cronológica e outra temática.

1.2.1. Direção cronológica

É a sequência contínua das operações necessárias para o desenvolvimento da arte de cozinhar, dividindo a Culinária em seis etapas principais:

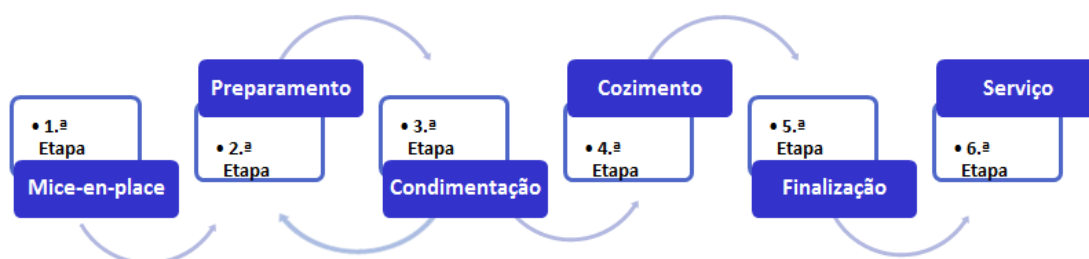


Ilustração 3: Direção cronológica da Culinária

1.2.1.1. Mise-en-place

Se da este nombre cuando se tienen los elementos listos y a la mano para llevar a cabo los distintos pasos de una preparación culinaria. (FLORES; GARZA e MARINA, 2004: 105)

Mise en place (implementação) é uma expressão do idioma francês que, na terminologia da Culinária, significa pré-preparar tudo que é necessário antes de começar a receita, ou seja, assegurar que todos os ingredientes e utensílios que serão utilizados estejam prontos para o uso antes da execução do prato a fim de que o cozinheiro não precise correr atrás de algum ingrediente enquanto cozinha.

Esta etapa, que precede o início da preparação do prato, engloba as tarefas de *separar, montar, limpar, ligar* (à tomada) os utensílios, e *selecionar, descascar, cortar, picar, moer, limpar, ralar, medir*, etc. os ingredientes, deixando tudo arrumado conforme as instruções da receita. Essa tarefa garante que a cozinha dispõe de tudo que é necessário para a elaboração da receita.

1.2.1.2. Preparamento

Depois dos ingredientes e utensílios pré-preparados é o momento de o cozinheiro colocar a mão na massa e iniciar a confecção da receita. Nesta etapa ele *mistura* ingredientes, conforme instruções da receita, transformando-os em massas, cremes, ou preparações culinárias como *coberturas* que não necessitam de cozimento, etc..

Apesar de algumas iguarias serem preparadas durante o cozimento, a etapa que denominamos Preparamento abarca procedimentos fundamentais para a confecção de muitas iguarias à base de massas fermentadas, como *pães* e *tortas*, cujas massas precisam de descanso para *levedar* e, além disso, são moldadas antes de ir ao forno. Esta etapa também compreende *costurar*, *maturar*, *recheiar*, etc. peças de carne, aves, peixes, etc., *enformar* bolos em formas untadas e enfarinhadas, *modelar* bolachinhas e biscoitos, etc. antes da assadura.

Assim sendo, podemos dizer que o Preparamento é os diversos procedimentos aplicados aos alimentos antes do cozimento como, mistura (*mexer*, *sovar*, *amassar*), trituração (*liquidificar*, *moer*, *bater*, *processar*), repouso (fermentar, descansar, deixar de molho), arremate (*costurar*, *empanar*, *embrulhar*), e modelagem (*enformar*, *recortar*, *enrolar*, *bolear*).

1.2.1.3. Condimentação

Etapa em que o cozinheiro acrescenta sabor aos pratos que estão sendo confeccionados através de condimentos como *sal*, *açúcar*, *ervas aromáticas*, etc., e óleos como *azeite de oliva*, *manteiga*, etc. A condimentação, conforme a receita, pode acontecer antes, durante e depois do “Cozimento”. Por exemplo, *frango assado recheado com farofa*, que é temperado, recheado e costurado antes de ir ao forno; *bife à milanesa*, que é temperado e empanado antes da fritura; *arroz branco*, que é temperado enquanto cozinha; *batata frita* que pode ser temperada após a fritura.

1.2.1.4. Cozimento

O domínio Cozimento corresponde aos vários esforços técnicos que constituem a essência do trabalho do cozinheiro para alcançar o resultado desejado e que aportam sabor aos seus pratos. Trata-se da etapa que reúne todos os métodos de cocção – por meio de calor seco (com e sem gordura), úmido, misto, combinado e por aplicação direta ou indireta de calor – como *cozinhar a vapor, ferver, defumar, grelhar, tostar, assar, fritar, saltear, etc.*

Depois dos alimentos devidamente *selecionados, cortados, medidos, misturados, temperados, moldados*, enfim, preparados para serem cozidos, é hora de transformá-los em comida (alimento elaborado) através do cozimento. Para tal, é essencial a combinação de método de cocção e alimento, pois disso depende o sucesso da Culinária.

1.2.1.5. Finalização

A etapa Finalização engloba *desenforme, montagem do prato, decoração, guarnição*, enfim, todos os procedimentos que tornarão a iguaria que está sendo confeccionada esteticamente mais bonita, pois juntamente com o sabor, uma comida deve ser visualmente bem apresentada.

A “finalização estética dos pratos também faz parte de quem tem uma faculdade de gastronomia” (SANTOS; GOMES e BARRETO, 2005), é neste momento que o profissional da cozinha demonstra a sua arte através da beleza do prato. Para isso, vai além da comida, estende a estética também aos utensílios culinários, pois as iguarias são dispostas em recipientes belos, tornando o prato atraente aos olhos do comensal, porque os seres humanos não se alimentam apenas pela boca, mas também pelos olhos. Por isso é que os *chefs* escolhem com todo cuidado, além dos ingredientes, *pratos, travessas, petisqueiras, cestos para pães*, etc. que serão utilizados para conter ou servir as iguarias.

Assim, a finalização constitui-se em decorar, rechear, guarnecer, etc. a iguaria, dispondo-a artisticamente em um recipiente escolhido cuidadosamente.

1.2.1.6. Serviço

É aqui, no ato de servir os pratos elaborados, que termina o limite da Culinária, conforme o mapa conceitual. Nesta etapa os pratos estão montados, com porções delimitadas e decoradas, prontos para saírem da cozinha e serem levados à mesa.

A partir daqui, a Culinária, que já cumpriu o seu papel, entrega as iguarias finalizadas e organizadas de acordo com a especialidade ou com o serviço adotado. Por exemplo, se for um serviço²¹ de *prato pronto* ou *empratamento*, que é o mais utilizado em todo o mundo, os pratos são montados na cozinha, de onde saem cobertos com uma *cloche* ou não, depende do nível do restaurante ou da recepção ou da festa, etc..

Portanto, o trabalho da Culinária se encerra ao entregar as iguarias para serem servidas pelo profissional encarregado de conduzi-las até o comensal.

1.2.2. Direção temática

A direção temática divide a Culinária em seis domínios, levando em conta tudo que precisa para executar a arte de cozinhar, desde a matéria-prima a equipe de trabalho, até o resultado. Esses domínios, que serão as divisões temáticas ou “seções conceituais” do DFTCC, foram denominados assim:

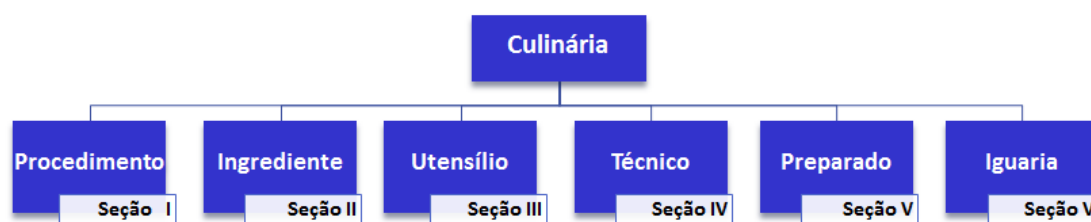


Ilustração 4: Direção temática da Culinária

²¹ Sobre tipos de serviço, cf. PACHECO (1997), *Manual de serviço do garçom*.

1.2.2.1. Procedimento

Aqui encontram-se todas as ações (verbos) utilizadas na realização da atividade culinária, e os processos (nomes deverbais) resultante dessas ações, desde a preparação para a execução de uma receita até a finalização do prato elaborado.

O domínio Procedimento está dividido de acordo com as etapas cronológicas do processo da arte de cozinhar, podendo ser representado como no diagrama a seguir:

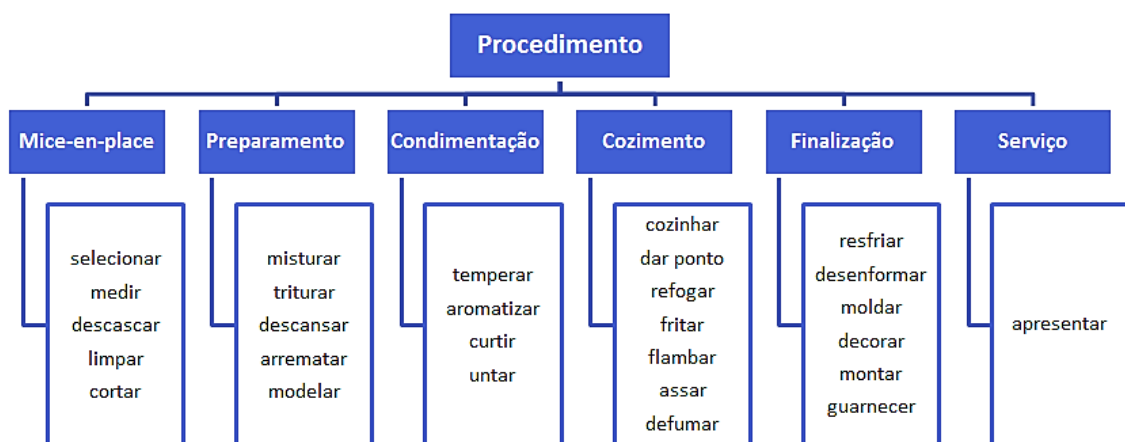


Ilustração 5: Subdomínios de "Procedimento"

1.2.2.2. Ingrediente

Deste domínio faz parte toda a matéria-prima utilizada na cozinha para a confecção dos pratos, ou seja, os alimentos *in natura* e os industrializados, dos quais fazem parte os vegetais, os animais e os transformados.

Para uma melhor classificação dos ingredientes, dividimo-los em subdomínios. Assim os alimentos vegetais foram decompostos em legume, verdura, fruta, condimento, fungo, alga. No subdomínio **Legume**, baseado em GONSALVES (2002), fazem parte os frutos das famílias das leguminosas, como por exemplo, *feijão*, *grão-de-bico*, *ervilha*, *lentilha*, *soja*, *tremoço*; e as plantas hortenses

empregadas na alimentação humana. Desse grupo, também, fazem parte as raízes, tubérculos, caules e rebentos, bulbos, folhas, inflorescências, frutos²², sementes. Com base no mesmo autor, fazem parte do subdomínio **Verdura** as folhas verdes de hortaliças e leguminosas empregadas na alimentação humana. O subdomínio **Fruta** engloba os frutos comestíveis *in natura*, como *laranja, maçã, morango*, e os frutos secos utilizados no preparo de iguarias como o *coco*. **Condimento** é tudo que serve para temperar o alimento, como *ervas, especiarias, sal, açúcar, mistura de especiarias*. No subdomínio **Fungo** constam os cogumelos e as trufas. No subdomínio **Alga** estão todas as espécies de algas comestíveis.

Os alimentos de origem animal foram distribuídos em **Carne** (bovina, suína, ovina, etc.); **Vísceras** (órgão dos animais que desempenham alguma função vital); **Carnes exóticas** (carnes de menor consumo como javali, rã); **Aves** (carne de frango, peru, galinha, ovos); **Peixes e Mariscos** (moluscos e crustáceos).

Os alimentos denominados transformados são todos aqueles que foram manipulados de alguma forma pela indústria, como os alimentos processados (latarias) e os secos. Esse grupo está dividido em **Laticínio** (*leite, manteiga, queijo*); **Farináceo** (farinhas, amidos); **Massa alimentícia** (macarrão e massas em geral); **Cereal** (cereais em geral, misturas para desjejum, etc.); **Embutido** (*chouriço, mortadela, salsicha*); **Vegetal** fermentado (*azeitonas, pickles*), Óleo (óleos comestíveis, margarina); **Ingredientes especiais** (produtos da indústria alimentícia, misturas pré-preparadas).

Apenas para ilustrar os grupos de alimentos utilizados como ingredientes, distinguimo-los por cores, sendo que o verde representa os vegetais, o vermelho, os animais e amarelo, os industrializados. O diagrama, então, mostra, além dos subdomínios em que dividimos o domínio Ingrediente, o tipo de alimento:

²² No sentido da Morfologia botânica. De acordo com o Houaiss: “órgão formado pela maturação de um ou mais ovários, frequentemente associado a estruturas acessórias, que apresenta grande variedade de formas e geralmente contém sementes; carpo”. Como exemplo: *abobrinha, beringela*.

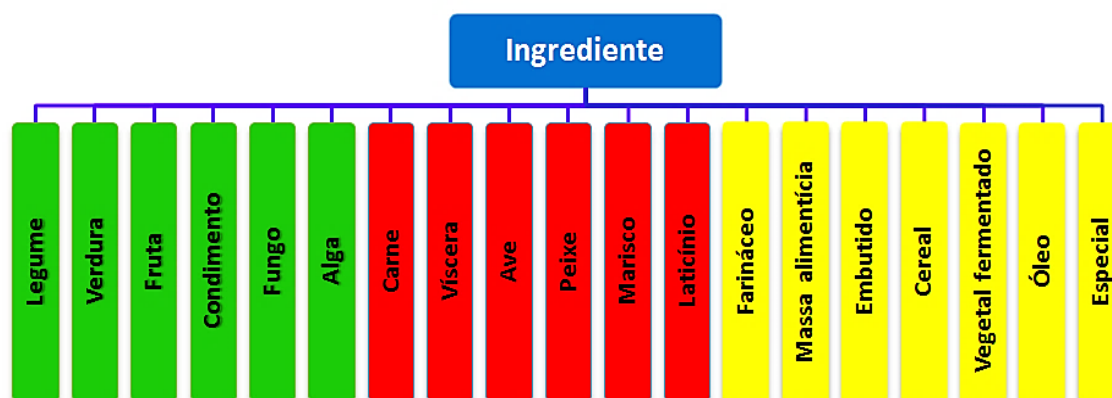


Ilustração 6: Subdomínios de "Ingrediente"

1.2.2.3. Utensílio

Englobamos no domínio Utensílio todos os móveis e equipamentos (manuais e elétricos) utilizados na cozinha para *conter, pesar, cortar, moer, refrigerar, cozinhar, descascar, apresentar*, enfim, todos os instrumentos utilizados para executar o trabalho de preparação das iguarias e da conservação dos alimentos no espaço culinário. “O próprio nome já explica o que são estes tais instrumentos: ferramentas de uso intensivo sem as quais um cozinheiro simplesmente não sobrevive”, ou seja, “são itens facilitadores que auxiliam o profissional de cozinha na hora de por a mão na massa” (TOMMY *et al*, 2009: 19 e 22). Ainda acrescentamos a estes, os utensílios utilizados para conter as iguarias prontas que serão apresentadas ao serviço de mesa.

Dividimos esse domínio em **Eletrodoméstico** (*batedeira, liquidificador, mixer*); **Instrumento** (pequenos utensílios utilizados para manipular os alimentos, como *quebra-nozes, batedor de arame, escumadeira*); **Acessório** (petrechos que facilitam o tratamento dos ingredientes ou auxiliam na confecção dos pratos, mas não são considerados instrumentos como *lava-arroz, peneira, coador*); **Cutelaria** (utensílios cortantes como *tesoura trinchante, faca de cozinha*); **Contentor** (recipientes utilizados para guardar ou conter alimentos, utensílios e itens indispensáveis na cozinha como *saleiro, fruteira, porta-papel-toalha*); **Medidor** (objetos utilizados na cozinha para medir ou pesar ingredientes, como *copo medida, marcador de bolo, balança*); **Equipamento neutro** (móveis e apetrechos instalados

na cozinha como *paneleiro, bancada, pia* ou *lava-louça*); **Utensílio de forno** (*formas, pirex*); **Utensílio de fogão** (*panela, frigideira*); **Utensílio de mesa** (material utilizado para empratar, ou seja, são objetos utilizados para conter as iguarias durante a finalização de um prato, como *travessa, sopeira, prato fundo, legumeira, petisqueira*); **Talher**²³ (utensílios utilizados pelos comensais durante a refeição como *garfo de peixe, faca de mesa*).

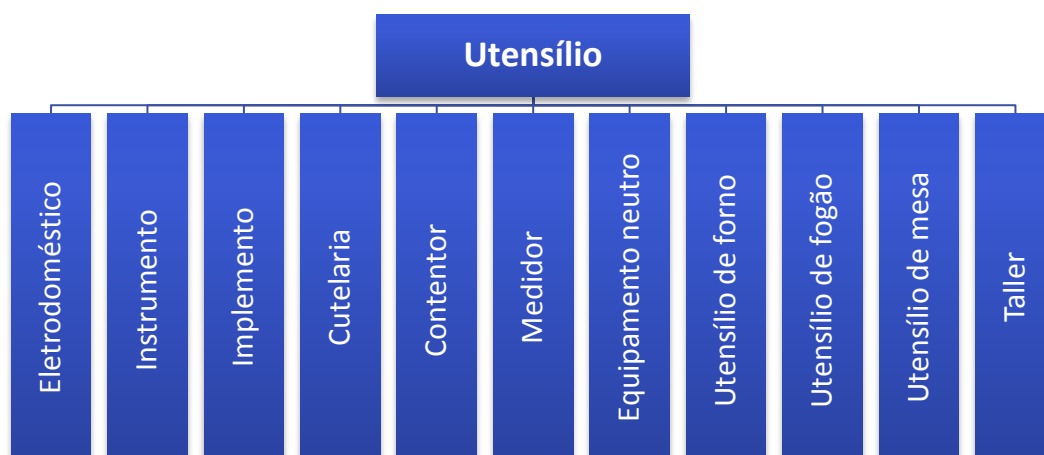


Ilustração 7: Subdomínios de "Utensílio"

1.2.2.4. Técnico

Denominamos “Técnico” a seção que engloba todos os profissionais que atuam na cozinha. Porque para dar vida aos pratos, a Culinária, além dos ingredientes que compõem as receitas (extraídos diretamente da natureza, ou produzidos por sofisticados processos industriais), dos artefatos tecnológicos, das técnicas culinárias, necessita de profissionais com suas ideias, criatividade e métodos.

Esses profissionais sempre foram conhecidos como cozinheiros. Mas com a renovação da cozinha, refletindo os avanços tecnológicos, a classe cozinheira

²³ O que justifica esse subdomínio é que, apesar dos talheres não fazerem oficialmente parte do ambiente culinário, visto que são geralmente utilizados durante o serviço de mesa, alguns aparecem como medidas nas receitas. Além disso, acreditamos que um profissional de cozinha deve conhecê-los bem, portanto, o subdomínio **Talher** deve fazer parte de um dicionário de Culinária.

ascende ganhando estatuto de *chefs*, e a cozinha, além das hierarquias, passa a ser dividida por funções como *grelhador*, *churrasqueiro*, *molheiro*, *pasteleiro*, *sushiman*, *pizzaiolo*, etc.

Para dividir as funções dos cozinheiros em subdomínios, pensamos em basearmo-nos nos cinco setores independentes em que *Escoffier*²⁴ dividiu o trabalho da cozinha profissional, contudo, percebemos que a Culinária não se limita a apenas à cozinha tradicional. Prova disso é a variedade de restaurantes com seus diversos profissionais possuidores de diferentes talentos. Por exemplo, um restaurante japonês, especializado em *sushi* e *temaki*, não pode ter em sua cozinha profissionais que exerçam a mesma função dos funcionários de uma pizzeria ou de uma churrascaria, mas certamente terá especialista(s) da área e ajudante(s), independente do tamanho da cozinha ou do restaurante.

Assim, o domínio designado Técnico não está dividido por funções ou especializações, mas conforme a hierarquia básica da cozinha em **Especialista** e **Auxiliar**. Consideramos Especialista todos os profissionais que elaboram algum tipo de iguaria, independente do setor ou graduação como, por exemplo, *chef de cozinha*, *padeiro*, *chef confeitiro*, etc., e Auxiliar, os profissionais não especializados, cuja função é apoiar os cozinheiros especialistas como *ajudante de padeiro*, *ajudante de cozinha*, etc.

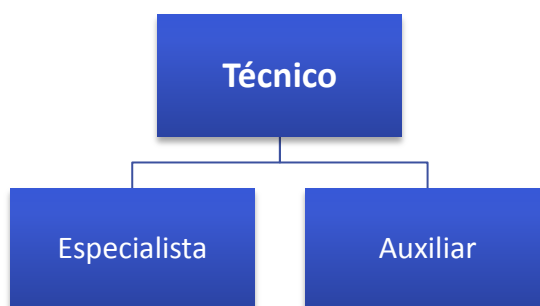


Ilustração 8: Subdomínios de “Técnica”

²⁴ Cf., em anexo, o diagrama que elaboramos conforme os “Setores da cozinha segundo *Escoffier*”, pág. 341.

1.2.2.5. Preparado

O domínio denominado Preparado engloba preparações, frias ou quentes, doces ou salgadas, elaboradas na cozinha, mas que servem como elementos para compor outros pratos, ou seja, não constitui por si só uma iguaria como, por exemplo, *glacês, manteigas compostas, gelatinas preparadas na cozinha, recheios diversos, massas-bases*, etc..

Classificamos essas preparações em: **Molho** (bechamel, velouté); **Massa-base** (massa de pizza, massa folhada, massa podre); **Caldo** (caldo de carne, caldo claro); **Calda** (caramelo, açúcar queimado); **Decoração** (recheio, cobertura) e **Ligação** (ligação de ovos, roux).



Ilustração 9: Subdomínios de “Preparado”

1.2.2.6. Iguaria

As iguarias são o resultado da arte de cozinhar, ou seja, são os pratos elaborados que serão servidos durante as refeições.

Portanto, o domínio Iguaria engloba a nomenclatura dos pratos prontos para ser consumidos, o qual dividimos consoante sua variedade ou especialidade em: **Salada** (cruas ou cozidas); **Sopa** (todos os tipos, frias ou quente, cremosas ou com pedaços); **Petisco** (salgadinhos fritos ou assados); **Prato vegetariano** (iguarias salgadas à base de vegetais e sem nenhum tipo de alimento de origem animal, sendo prato principal ou acompanhamento); **Prato de carne** (iguaria cujo ingrediente principal é um tipo de carne bovina, suína, caprina, etc., podendo ser assado, frito, grelhado, ensopado, etc.); **Prato de peixe** (Iguaria á base de qualquer

tipo de peixe, de água doce ou salgada); **Prato de ave** (Iguaria cujo ingrediente principal é uma ave ou derivado); **Frutos do mar** (Iguaria à base de mariscos), Massa (Pratos de macarrão e similares); **Acompanhamento** (Iguarias que complementam o prato principal) **Confeitaria** (Bolos e bolinhos, confeitados ou não, tortas, biscoitos, bolachinhas); **Doçaria** (doce de colher, doce de corte, doces gelados e docinhos em geral); **Sorvete** (iguarias que se consome congeladas); **Sanduíche** (Iguaria composta por duas fatias de pão, ou uma, e algum tipo de recheio) e **Padaria** (todos os tipos de pães).

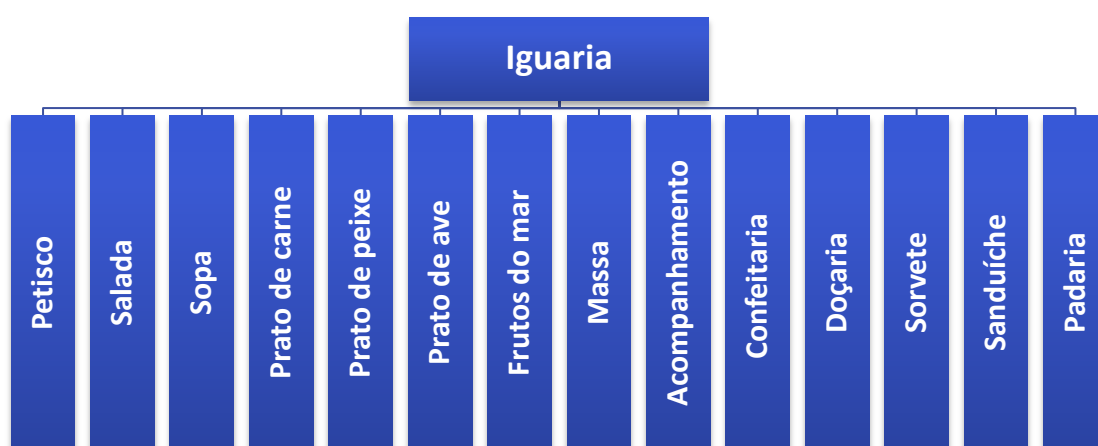


Ilustração 10: Subdomínios de “Iguaria”

Como exemplo: *bife a rolê* (PB) ⇔ *bife enrolado* (PE) pertencem ao subdomínio Prato de Carne; *bomba* (PB) ⇔ *éclair* (PE) ao subdomínio Confeitaria; *misto-quente* (PB) ⇔ *tosta mista* (PE) ao subdomínio Sanduíche.

1.3. REPRESENTAÇÃO DOS LIMITES DA PESQUISA: MAPA CONCEITUAL DA CULINÁRIA

Esclarecidos os domínios e subdomínios da Culinária, constituímos então o mapa conceitual da Culinária visando estabelecer o sistema de classificação dos conceitos para a elaboração do *Dicionário fraseotermológico contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu*.

Portanto, o espaço da pesquisa foi demarcado podendo ser representado pelo mapa conceitual a seguir:

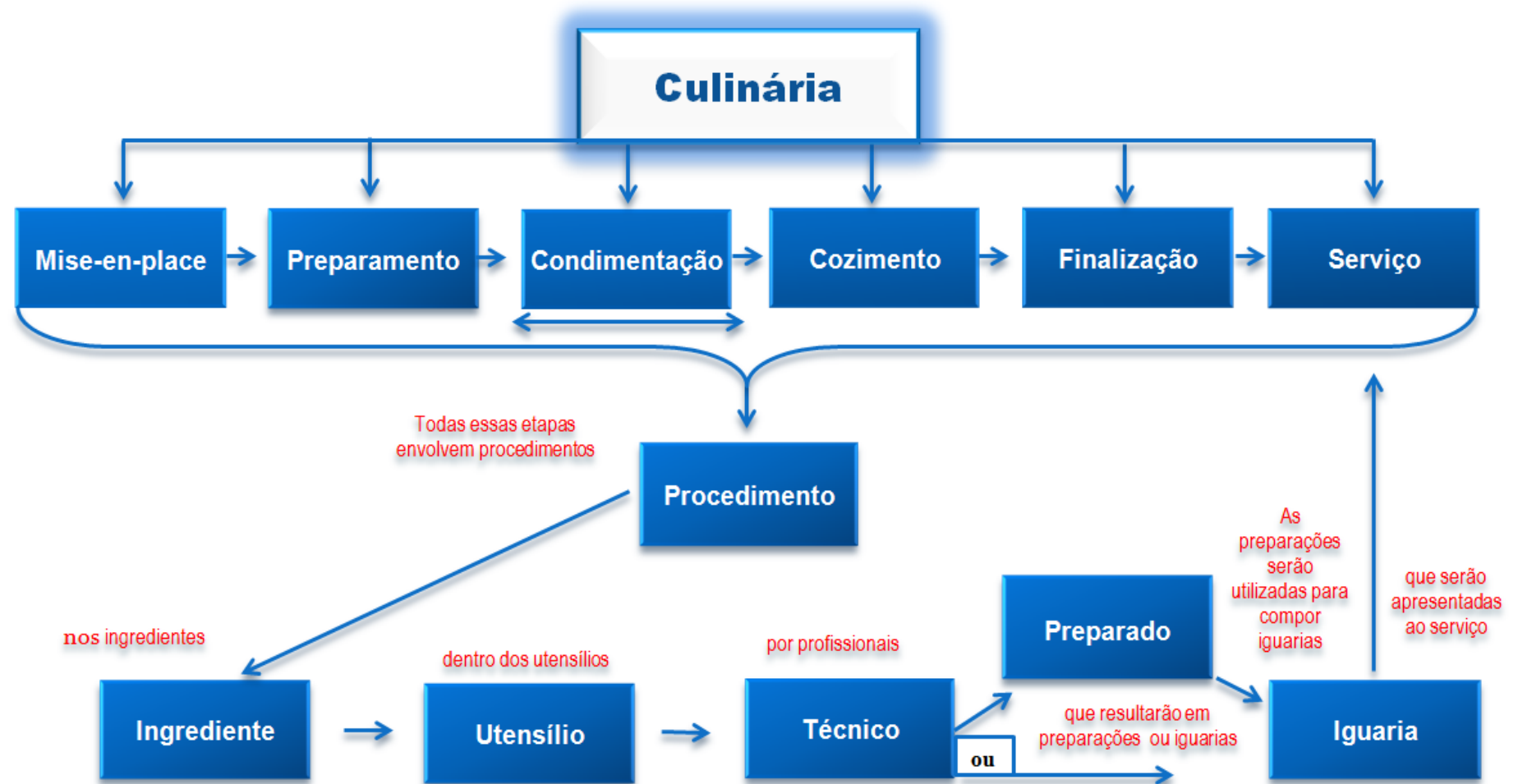


Ilustração 11: Mapa conceitual da Culinária

1.4. CONCLUSÃO

Neste primeiro capítulo, pudemos notar que as relações entre esses Brasil e Portugal não passam apenas pela língua, mas também pela cultura levada pelos portugueses na época da colonização e pelas várias trocas que persistem até hoje. Concernente à Culinária, conclui-se que, apesar da rica diversidade de ingredientes nativos utilizados na confecção dos pratos e da contribuição de índios e negros, a base técnica na Culinária brasileira manteve-se portuguesa, visto que foram as portuguesas que ensinaram as mucamas da época a cozinhar na casa-grande.

Hoje, com a globalização, os mercados internacionais se abrem para todo tipo de produto exótico, inclusive o alimentar. Impressos de Culinária de todo tipo exploram o melhor lado dessa globalização, como a propagação e a internacionalização de inúmeros alimentos, ao mesmo tempo que difundem suas técnicas de preparo. Dessa forma, promovem o interesse pela Culinária de outros povos, resultando em diversidades culinárias que podem ser compartilhadas por todo público interessado nessa troca. Como exemplo: do Brasil para Portugal, cada vez mais chegam novos ingredientes como carnes, frutas, legumes; novas receitas através de obras brasileiras, programas televisivos de Culinária; recentemente, de Portugal para o Brasil, além dos vinhos e do bacalhau, é possível encontrar a *pera rocha*, a *castanha portuguesa*, algumas marcas de *azeite de oliva* (como o Gallo e Oliveira da Serra) e muitas especialidades congeladas (como o *pastel da bacalhau* / *bolinho de bacalhau* da Riberalves). Ainda, não podemos deixar de mencionar os *chefs* de cozinha e estudantes que vão e vem de lá para cá e daqui pra lá, sem contar a Internet, que gera uma troca constante entre essas duas nações.

Dessa forma, entendemos que Brasil e Portugal mantêm constantemente diversos tipos de trocas. Logo, ferramentas que contribuam para dirimir dúvidas e facilitar a comunicação entre falantes – profissionais ou não – de ambos os países tornaram-se imprescindíveis, pelo que se considera plenamente justificada a realização do *Dicionário Fraseotermológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu*.

Ainda neste capítulo, a fim de estabelecer o limite da pesquisa para o levantamento de candidatos a termos, elaboramos o mapa conceitual da Culinária, segundo os trâmites da arte de cozinhar, dividido em seis domínios, os quais estão decompostos em subdomínios. O mapa conceitual, que é uma das tarefas preliminares do trabalho terminológico, ajudar-nos-á na organização das relações conceituais na microestrutura do dicionário proposto, conforme as relações hierárquicas e lógicas entre os conceitos (cf. Remissivas na microestrutura, pág. 280).

Capítulo 2

TERMINOLOGIA E VARIAÇÃO

Compreender a diversidade linguística é abrir horizontes para melhor entender a pluralidade social, cultural e histórica de um povo. (...). A variação linguística, porém, não torna a língua melhor ou pior nem mais bonita. Simplesmente aproxima o indivíduo de uma melhor compreensão do mundo e sua relação no meio em que vive.

Sebastião L. dos Santos

Este trabalho parte da hipótese que existe uma Terminologia variacionista e pressupõe a existência de formas alternativas para o mesmo conceito e conceitos alternativos para a mesma forma dentro da mesma área especializada. Essas formas são designadas por “variantes terminológicas” e constituem-se em maneiras diferentes de apresentar o mesmo conteúdo e, também, numa mesma maneira de apresentar conteúdos diferentes.

Sendo assim, uma mesma unidade terminológica (UT) pode apresentar vários significados, e ainda, pode apresentar denominações distintas de acordo com a localização geográfica ou a época em que ocorrem, ou o grau de especialização dos textos. Por essa razão, algumas teorias terminológicas modernas estudam a terminologia dentro do discurso especializado, tomando como ponto de partida o termo.

Neste capítulo, a fim de entender melhor a variação diatópica que ocorre entre as duas comunidades linguísticas contrastadas – Brasil e Portugal –, traçaremos um panorama dos estudos sobre a variação terminológica, nomeadamente, a Socioterminologia (GAUDIN:1993), a Teoria Comunicativa da Terminologia (CABRÉ: 1999, 2005, 2003), a Terminologia Cultural (MARCEL DIKIDIRI: 2000), e a Teoria Sociocognitiva da Terminologia (TEMMERMAN: 2000), salientando a importância de levar em conta a variação num trabalho terminológico.

Dentre esses enfoques terminológicos, levando em conta o objeto deste estudo, interessa-nos, sobretudo, o de perspectiva sociolinguística – a Socioterminologia – e o de perspectiva comunicativa – a Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT). Pois, nossa proposta metodológica se articula, principalmente, em torno da Terminologia em seu enfoque variacionista, que será tratada neste capítulo e da Linguística de Corpus, no *Capítulo 4*, onde explanaremos os caminhos seguidos para a constituição dos corpora.

Contudo, antes de abordarmos mais diretamente um dos temas centrais deste estudo – a variação em Terminologia – cabe algumas considerações acerca da Terminologia.

2.1. ALGUMAS CONSIDERAÇÕES ACERCA DA TERMINOLOGIA

A Terminologia²⁵ enquanto ciência aparece em 1931 com o engenheiro Eugen Wüster, que demonstra preocupações, sobretudo metodológicas e normativas e não teóricas; expõe os princípios que devem presidir os trabalhos relativos ao estudo dos termos e esboça as grandes linhas da metodologia referentes aos bancos de dados terminológicos (cf. CABRÉ, 1993: 27).

Com o progressivo desenvolvimento da informática, especialmente da microinformática, entre 1960 e 1975, surgem os primeiros bancos de dados terminológicos mono, bi e multilíngues. As dimensões da Terminologia alargam-se internacionalmente e multiplicam-se os esforços de normalização das línguas de especialidade e das terminologias levando organismos de diferentes naturezas à busca de cooperação e de intercâmbios.

Não obstante, é partir da década de 90, que a Terminologia se expande, desde a Europa, da ex-URSS e do Canadá até a América Latina, Portugal, Espanha e países dos continentes africano e asiático. A consequência é a diversidade dos temas tratados, os novos projetos e perspectivas e a cooperação e o intercâmbio científicos mundiais.

Desde então, os pressupostos teóricos e metodológicos passam por revisões e questionamentos em todo o mundo, colaborando para significativas mudanças não só em relação à Teoria Geral de Terminologia²⁶ (TGT), mas principalmente quanto à prática metodológica. Surgem novas vertentes da terminologia com

²⁵ A denominação “terminologia”, polissêmica, é utilizada para designar três conceitos diferentes, conforme Cabré: (1) Disciplina que se ocupa dos termos especializados – terminologia enquanto ciência; (2) Conjunto de diretrizes ou princípios que regem a compilação dos termos – prática terminográfica; (3) Produto gerado pela prática, ou seja, conjunto de termos de uma área especializada, e sua codificação em forma de glossários, vocabulários, base de dados, tesouros – terminologia objeto.

²⁶ A TGT, preconizada por Wüster, encontra-se em sua obra póstuma de 1979, intitulada *Einführung in die allgemeine Terminologielehre und terminologische Lexikographie*, compilada por seu discípulo Helmuth Felber e publicada em Viena, pela Infoterm.

propostas socialmente orientadas, questionando o ideal da TGT, e defendendo teorias voltadas às perspectivas comunicativas e variacionistas onde a terminologia é estudada dentro do discurso real, tendo como ponto de partida o termo. Esta abordagem semasiológica, que parte do termo para o conceito, tem apresentado resultados muito produtivos para a Terminologia, sobretudo a nível das ferramentas eletrônicas de análise de termos. Não obstante, a Terminologia também lida com conceitos que fazem referência ao conhecimento de uma área de especialidade, pois, “the terminology of a subject field is not an arbitrary collection of terms” (ISO 704, 2009: 18), a terminologia é o conjunto de termos que representa um sistema de conceitos de um domínio particular (ISO 1087, 2000).

Como disciplina a Terminologia está relacionada com o estudo do conhecimento, cujo objeto de estudo são os conceitos e suas representações, as relações estabelecidas entre esses conceitos; as relações estabelecidas entre os conceitos e os termos que os designam. Mas a Terminologia também passou a se preocupar com a fraseologia especializada (FE), cujo objeto de estudo é a unidade fraseológica da língua de especialidade ou unidade fraseotermológica (UFT), por considerá-la um elemento constitutivo das comunicações profissionais, pois tanto as UT como as UFT são transmissoras de conhecimento especializado, sendo, portanto objetos de estudo da Terminologia.

Em essência, os principais objetos de estudo da Terminologia são os conceitos, suas definições e os termos que os representam, inscritos em dado campo do conhecimento ou língua de especialidade.

2.1.1. Objetos de estudo da Terminologia

2.1.1.1. Unidade terminológica

A unidade terminológica (UT), ou termo, é o signo linguístico que denomina um conceito inerente a uma área de especialidade em forma de símbolo, o qual pode ser palavra, frase, sigla, fórmula, acrônimo. A UT ou termo “é uma designação que consiste em uma ou mais palavras que representam um conceito geral em uma linguagem de especialidade de uma área especializada” (ISO 704, 2009:34).

Conforme Cabré (2001), pode ser definida como uma unidade léxica de caráter denominativo e conceitual, dotada de capacidade de referência que denomina um núcleo ou nó na estrutura conceitual de um âmbito.

De acordo com Blais (1993:53), a UT é uma “unidade significativa constituída de uma palavra (termo simples) ou de várias palavras (termo complexo) e que designa uma noção de forma unívoca no interior de um domínio”. A UT remete, portanto, a uma noção quer se trate de um objeto, de um processo, de uma máquina ou de um ato.

A UT é “elemento da linguagem em funcionamento” (KRIEGER e FINATTO, 2004: 79), é parte integrante do acervo lexical de uma língua. Portanto, as UT estão sujeitas a todos os mecanismos sintagmáticos e pragmáticos que dão suporte ao texto.

2.1.1.2. Unidade Fraseotermológica

A unidade fraseológica da língua de especialidade ou unidade fraseotermológica²⁷, neste estudo, é entendida como o “ambiente” ou coocorrente mais frequente dos termos (BEVILACQUA, 2004:23). Trata-se, então, de combinações sintagmáticas formadas por mais de dois elementos, dos quais, pelo menos, um é uma unidade terminológica. Estas não possuem um referente específico, mas denotam processos, atividades ou ações próprias da área de especialidade. Como exemplo da Culinária:

<i>Acertar o sal (PB) ⇔ Rectificar o sal (PE)</i>

Tais exemplos contêm um termo da Culinária (sal), referem-se a um processo específico da área (provar a iguaria que está a ser confeccionada, verificar se está suficientemente salgada e, se necessário, ajustar o sal até o ponto

²⁷ Este assunto será retomado no *Capítulo III*, onde será tratado o tema “Fraseologia”.

desejado), possui fixidez e frequência relevantes nos corpora do PB e do PE respectivamente.

2.1.1.3. Definição Terminológica

A definição terminológica é um enunciado sucinto que expõe de forma clara o significado de um conceito especializado. Começa com uma palavra que identifica a classe mais ampla, o genérico a que pertence o conceito, especificando seguidamente os traços ou características essenciais ou distintivas que diferenciam claramente o conceito em questão do resto de conceitos relacionados dessa mesma classe. (PAVEL, 2002: 24)

De acordo com Krieger e Finatto (2004: 93), a definição é “um enunciado-texto que dá conta de significados de termos ou de expressões de uma técnica, tecnologia ou ciência no escopo de uma situação comunicativa profissional, veiculando, assim, conceitos de uma área do conhecimento”.

2.1.1.4. Conceito

Conceito, de acordo com a ISO 704 (2009: 4), é a unidade criada por uma combinação única de características, podendo ser individual ou geral. O conceito geral:

Lorsqu'un concept décrit ou correspond à un ensemble de deux ou plusieurs objets constituant un groupe de par des propriétés communes, il est appelé concept général et, dans les langues de spécialité, sa désignation prend la forme d'un terme (par exemple disquette, liquidité, fonds de placement, etc.) ou d'un symbole (par exemple ©, W, \$).

O conceito Individual:

Lorsqu'un concept décrit ou correspond à un seul objet ou qu'un objet comprenant une combinaison unique d'entités est considéré comme une entité unique, il est appelé concept unique et est exprimé dans les langues de spécialité par une appellation (par exemple Nations Unies, Internet, Toile mondiale) ou un symbole (par exemple Afrique, statue de la Liberté). (ISO 704, 2009:4)

Os conceitos são construções mentais que vão categorizar os objetos e com os quais são representados nas variadas formas de comunicação, representado por (objeto ⇒ conceito ⇒ comunicação) (cf. ISO 704, 2009: 2).

Os conceitos não existem isoladamente. Eles se relacionam uns com os outros, constituindo um sistema de conceitos, através de relações hierárquicas e associativas entre os conceitos de uma área de especialidade (cf. Sistema de Remissivas, pág. 278).

Concernente à terminologia culinária, podemos dizer que esta refere-se ao conjunto de conceitos relacionados entre si; ao conjunto de conceitos representados pelas UT que os especialistas desta área designam seus conceitos; ao conjunto de unidades fraseotermológicas com que designam seus processos, ações e atividades; e às respectivas definições (de UT e UFT) para a Culinária. Esses objetos da terminologia da Culinária organizados sistematicamente constituirão uma obra terminográfica da Culinária.

Assim, o trabalho terminológico é cada vez mais necessário para os diversos campos do saber, especialmente no que se refere a: a) organização do conhecimento (teoria geral da ciência, classificação dos conceitos para cada disciplina científica); b) transferência do conhecimento, habilidades especiais e tecnologias (educação e formação); c) tradução de textos científicos (tradução e interpretação); d) armazenamento e recuperação de informação especializada (linguagens de busca e recuperação, tesouros, índices, classificações) (GALINSKI; KROMMER-BENZ, 1988). (KAFURE *et al*, 2013: 3)

Ademais, antes de iniciar a pesquisa para a elaboração do dicionário, é preciso levar em consideração a variação em Terminologia “porque as comunicações entre membros da comunidade em estudo podem gerar termos diferentes para um mesmo conceito ou mais de um conceito para o mesmo termo”. (FAUSTICH, 1995: 1)

2.2. VARIAÇÃO EM TERMINOLOGIA

Como se é sabido, as teorias terminológicas clássicas, sobretudo a TGT, não aceitam a variação e a sinonímia, compreendem que termos são denominações especiais e objetivamente construídas para conceitos.

A TGT, conforme Cabré (1998: 42), estabelece um objeto de análise e umas funções de trabalho muito restritivas, porquanto limita o objeto às unidades unívocas normalizadas próprias dos âmbitos científico-técnicos, reduz a atividade terminológica à compilação de conceitos e termos para a normalização (fixação de noções e denominações normatizadas) dos termos, circunscreve os âmbitos especializados à ciência e à técnica e limita seus objetivos para assegurar a univocidade da comunicação profissional, fundamentalmente no plano internacional.

Contudo a prática do trabalho terminológico tem mostrado que, contrariamente ao que idealizou Wüster e seus discípulos, não existe uma relação unívoca entre termo e conceito. A partir da década de 90, a quantidade crescente de comunicação multilíngue e a necessidade imperativa para a transferência de conhecimento especializado contribui para o rápido desenvolvimento de novos produtos terminológicos. Desde então, com a finalidade de adequar a Terminologia às realidades social, linguística e cultural, novas tendências da terminologia (CABRÉ, 1999; TEMMERMAN 2000; GAUDIN 2003; DIKI-KIDIRI, 2001; 2008) concebem o termo como um signo linguístico, igualmente carregado de subjetividade e polissemia, de modo que não existe uma fronteira rígida entre palavras e termos aceitando, assim, a variação terminológica. Isso acontece porque a língua de especialidade passou a ser vista como uma língua natural e, como tal, possuidora de todas as peculiaridades pertencentes a qualquer língua viva, inclusive a variação em terminologia.

De acordo com Faulstich:

... a terminologia é passível de variação porque faz parte da língua, porque é heterogênea por natureza, e porque é de uso social. (FAULSTICH, 1995)

A variação em terminologia tornou-se num dos temas mais importantes a ser considerados na análise e descrição das línguas de especialidade. Segundo Faulstich (2001: 20) foi em 1989 que surgiram as primeiras ideias de que a UT apresenta, no discurso, variação e ainda, que a terminologia está voltada para a observação do uso do termo em contextos de língua oral e escrita, de modo que isso implica a possibilidade de identificação da ocorrência de variantes dentro de um mesmo contexto ou de diferentes contextos nos quais o mesmo termo é usado.

As teorias terminológicas modernas, contemplando a ocorrência de variação, estudam a terminologia dentro do discurso especializado, tendo como ponto de partida o termo e não o conceito. A observação dos termos em seu contexto natural tem mostrado que, para caracterizar a língua de especialidade adequadamente, é necessário considerar a variação em terminologia.

Este princípio permite constatar que a comunicação especializada comporta inerentemente a variação, explicitada em formas alternativas de denominação do mesmo conceito (sinonímia) e a mesma forma para vários conceitos (polissemia). Desse modo, podemos distinguir dois tipos de variação terminológica: variação denominativa e variação conceitual.

A variação denominativa, conforme Suárez de La Torre (2004: 11), é entendida como a existência de formas léxicas distintas para referir-se a um mesmo conceito. Como exemplo da Culinária:

	no Brasil	em Portugal
Designação	frango ao molho pardo	galinha de cabidela
Definição	Iguaria feita com galinha cortada aos pedaços e cozida em molho preparado com o próprio sangue avinagrado e engrossado com farinha de trigo.	
Designação	fubá	farinha de milho
Definição	Tipo de farinha fina, derivada do milho, de cor amarela, geralmente, utilizada para o preparo de polenta, angu e bolos.	

Tabela 1: Exemplo de variação denominativa

A variação conceitual é entendida como conceitos distintos para a mesma forma léxica como, por exemplo:

Designação	torta	
	no Brasil	em Portugal
Definição	Iguaria feita com duas placas de massa fina e recheada com vários ingredientes como frango, peixe, carne, e depois assada.	Bolo recheado e enrolado.
Variantes	<i>torta</i> (PB) = <i>tarte</i> (PE)	<i>torta</i> (PE) = <i>rocambole</i> (PB)

Tabela 2: Exemplo de variação conceitual

Para Claudine Normand (1990: 177)²⁸, o léxico científico:

tomado na comunicação, comporta-se como qualquer outro léxico: difusão, empréstimos, analogias intervêm e são acompanhadas de mudanças de sentido, a sinonímia e a polissemia persistem, ligadas à atividade científica ela mesma; em todos os casos observa-se um trabalho constante de reformulação.

De acordo com Ieda M. Alves (1997):

Um mesmo conceito pode ser expresso por termos que apresentam variações não apenas morfológicas ou gráficas, mas também regionais e socioprofissionais.

O reconhecimento da variação terminológica inclui também a situação em que uma dada denominação científica saia de um âmbito muito especializado e passe a ser popularizada, sendo utilizada por leigos tal como se fosse uma palavra comum. Esse fenômeno é denominado de *vulgarização*. O fenômeno inverso classifica-se de *terminologização*, ou seja, uma unidade léxica da língua geral que adquire um significado novo dentro de um determinado âmbito de especialidade,

²⁸ Citado por KRIEGER, 2000.

passando a apresentar um conceito específico de certo domínio. Como exemplo da BD, o termo *quente*, que na língua geral significa “aquecido” e adquire o significado de “apimentado” no âmbito da Culinária em PB.

Conforme Cabré (1996), as variações que, em termos gerais, aparecem mais explicitamente na linguagem, podem ser assim resumidas:

- Variação entre línguas, que inclui a análise da tipologia linguística;
- Variação em uma mesma língua, basicamente as mudanças históricas, que se traduzem no tema da evolução das línguas, incluindo o aparecimento e desaparecimento de línguas vivas;
- Variação grupal ou individual dentro de uma mesma comunidade linguística fundamentalmente ligada seja às características dos falantes, seja às situações de comunicação.

Nesta investigação, a problemática da sinonímia não será especificamente tratada. Entretanto, apenas para esclarecimento, cabe ressaltar que alguns autores estabelecem diferenças entre sinônimos e variantes; porém há muita divergência entre os mesmos sobre esse tema, tanto no discurso geral como no especializado. Considerando, então, as perspectivas de alguns autores (como por exemplo: L’HOMME, 2004; FAULSTICH, 1995) e a falta de consenso entre os mesmos, a sinonímia e a variação, neste trabalho, não serão entendidas como fenômenos distintos, mas apenas como variação terminológica, já que, como afirma Suárez de La Torre (2004: 63), não foram ainda encontrados argumentos e critérios suficientes para estabelecer uma linha divisória entre variação e sinonímia.

Logo, as UT e UFT que possuem a mesma carga semântica e pragmática dentro de contextos semelhantes dessas duas comunidades linguísticas (de acordo com os corpora analisados) e apresentam contrastes desde a sua ortografia até ao seu sentido e conotações serão, neste estudo, reconhecidas como variantes geográficas. Com base na literatura consultada, a variação das UT e UFT da Culinária analisadas, além de consistir variação denominativa e conceitual, ocorre no plano horizontal, pois designam conteúdos semelhantes utilizados por falantes da língua portuguesa em regiões diferentes, no caso, Brasil e Portugal. Portanto, trata-se de variantes terminológicas geográficas ou diatópicas.

Segundo Faulstich (1998: 61-74):

variante terminológica geográfica é aquela que ocorre no plano horizontal de diferentes regiões em que se fala a mesma língua. Pode decorrer ou de polarização de comunidades linguísticas geograficamente limitadas por fatores políticos, econômicos ou culturais, ou de influências que cada região sofreu durante sua formação. Serve de exemplo o termo *sertã*, da área de utensílios de culinária. O termo *sertã* é praticamente ignorado no Brasil, que utiliza *frigideira*, em lugar daquele.

Para exemplificar a variação geográfica das UT compiladas, observa-se, na constituição da BD da Culinária elaborada para esta pesquisa as seguintes variações:

Tipo de variação	Brasil	Portugal
Variação lexical	sopeira	terrina
	broto	grelo
	gergelim	sésamo
Variação morfológica	abridor de garrafas	abre-cápsulas tira-cápsulas
	abridor de latas	abre-latas
	cortador de pizza	corta-pizza
Variação por permutação	banana-passa	passa de banana
Variação por alteração dos elementos gramaticais	cebolinha	cebolinho
	cravo	cravinho
	pimentão	pimento
Variação por elisão	azeite de oliva	azeite
	chouriço	chouriço de sangue
	doce de leite	doce de leite condensado cozido

Variação por multi-sinonímia	mandioca aipim macaxeira	mandioca
	abóbora jerimum	abóbora
Variação ortográfica	glacê	glacé
	purê	puré
	fricassê	fricassé
Variação conceitual	farinheira = recipiente para conter farinha de mandioca.	farinheira = tipo de embutido típico de Portugal que contém carne de porco e farinha ou miolo de pão, além de temperos.
	massa podre = massa quebradiça, feita basicamente de gordura e farinha, usada para fazer tortas, empadas, etc. O mesmo que <i>massa quebrada</i> e <i>massa areada</i> (PE).	massa podre = massa feita de restos aproveitados de outras massas.
	salpicão = espécie de salada à base de galinha desfiada, peixe, crustáceos ou carne, com batatas, pimentões etc., bastante tempero, em geral servida com maionese ou creme de leite.	salpicão = chouriço grosso.

Tabela 3: Exemplo de variação terminológica da Culinária entre PB e PE

2.2.1. Principais teorias que aceitam variação em Terminologia

Em Lara (2007), expomos sumariamente um panorama das novas vertentes da terminologia que aceitam a variação, com propostas socialmente orientadas que questionam o ideal da TGT. Dentre as principais, como já mencionamos, destacam-se a Socioterminologia (GAUDIN, 1993; FAULSTICH, 1993, 1997, 2001), a Teoria Comunicativa da Terminologia (CABRÉ, 1999), a Terminologia culturalista (DIKIDIRI, 2000) e a Teoria Sociocognitiva da Terminologia ou Socioontologia ou, ainda, teoria realista da terminologia (TEMMERMMAN, 2000, 2001).

Tomamo-lo então como ponto de partida para uma revisão bibliográfica e nova reflexão acerca das principais escolas que aceitam a variação em Terminologia, que é uma dos temas centrais deste estudo. A seguir, apresentá-lo-emos de forma revista.

2.2.1.1. Socioterminologia

A Socioterminologia é uma escola do pensamento que surgiu no Canadá, na década de 80, adotando uma perspectiva variacionista. Preocupada com o bilinguismo existente no Canadá, baseia-se na Sociolinguística e nos trabalhos de Jean-Claude Boulanger e François Gaudin.

No intuito de se distinguir da denominada Terminologia Clássica, iniciada por Eugen Wüster, a Socioterminologia aproxima a Terminologia da Linguística postulando assim uma abordagem descritiva, como refere Gaudin:

Une attitude plus linguistique – la linguistique étant essentiellement une science descriptive – suppose que les termes soient étudiés dans leur dimension interactive et discursive (1993:295).

Segundo Costa (2001a:199), “podemos considerar que a Socioterminologia surge como reação à normalização e à necessidade de descrição dos fenômenos terminológicos reais, observáveis nos textos de especialidade e na comunidade científica de onde brotam”.

A socioterminologia focaliza o dado terminológico de maneira contrária à postura normativizadora da terminologia da década de 30. Nenhuma língua é um bloco homogêneo e uniforme, mas um sistema plural, constituído de normas que evidenciam os usos reais em variação. Nesse contexto, instauram-se, também, os estudos da terminologia contemporânea. (FAULSTICH, 1995)

Observa Faulstich (2006) que “a pesquisa socioterminológica deverá considerar que os termos, no meio linguístico e social, são entidades passíveis de variação e de mudança e que as comunicações entre membros da sociedade são capazes de gerar conceitos interacionais para um mesmo termo ou de gerar termos diferentes para um mesmo conceito”. Por esse motivo considera importante propor um modelo teórico da variação que leve em conta as diferentes dimensões de uso da UT e das diversas relações entre especialistas e usuários.

O princípio subjacente da pesquisa socioterminológica é o registro de variante(s) que leva em conta os contextos social, situacional, espacial e linguístico em que os termos circulam; não abandona também a frequência de uso, se for este o método escolhido pelo especialista. As variantes funcionam como marcas do tipo Var., no corpo de um verbete, e são resultantes dos diferentes usos que a comunidade, em sua diversidade social, linguística e geográfica faz do termo. (FAULSTICH, 1995)

Conforme Finatto (2001), a partir do referencial socioterminológico, influenciado pelos modelos variacionistas labovianos de descrição da linguagem, passou a ser reconhecida e validada a abordagem das questões relativas à comunicação profissional, a partir de, pelo menos, três ângulos diferentes:

- pelo enfoque linguístico, de fundo gramatical, também variacionista, incluindo sua dimensão textual, pragmática e discursiva;
- pelo cognitivo, vinculado ao reconhecimento das dinâmicas do conhecimento;
- pelo sociológico, relativo às repercussões sociais de implantação de terminologias.

Desta maneira, a Socioterminologia, fundamentalmente atenta à observação da variação terminológica, ocupa-se da variação social que o termo sofre nos diversos níveis e planos hierárquicos do discurso científico e técnico, isto é,

fundamenta-se na análise das condições sociais e linguísticas de circulação dos termos, já que estes podem ser diferentes e designar um mesmo conceito ou, ainda, pode um mesmo termo designar mais de um conceito.

A socioterminologia é, portanto, um ramo da terminologia que se propõe a refinar o conhecimento dos discursos especializados, científicos e técnicos, a auxiliar na planificação linguística e a oferecer recursos sobre as circunstâncias da elaboração desses discursos ao explorar as ligações entre a terminologia e a sociedade. (FAULSTICH, 2006)

A socioterminologia abriu brecha para uma primeira crítica à teoria clássica; porém, segundo Maria Teresa Cabré (1999: 114), não desenvolveu até o momento uma proposta que permita sustentar uma teoria nova da terminologia.

2.2.1.2. Teoria Comunicativa da Terminologia

A Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT), proposta por Maria Teresa Cabré e o grupo de pesquisadores do Instituto de Linguística Aplicada da Universidade Pompeu Fabra, surge para superar a insuficiência da TGT, proposta por Wüster. A TGT parte do princípio que os conceitos são estáticos, ou seja, que uma denominação tem um só significado, o que não condiz com a realidade, pois como se observa, as ciências e técnicas podem apresentar variações conceitual e denominativa – sinonímia, homonímia e polissemia.

Logo, para explicar a comunicação especializada e suas UT e também para descrever as variedades terminológicas em toda a sua complexidade representativa e funcional, os princípios da TGT foram considerados insuficientes por muitos especialistas em terminologia. A TCT, então, trata de buscar fundamentos para a elaboração de uma nova teoria da terminologia, contemplando a variação linguística em toda sua dimensionalidade, em detrimento de uma suposta homogeneidade e universalidade do conhecimento especializado e do desejo de unificação das formas de expressão em que se baseia a TGT.

Os princípios de partida que caracterizam a TCT, segundo Cabré (1999: 99-100), em contraste com os princípios da TGT, são os seguintes:

- Não concebe a terminologia como uma matéria autônoma; ao contrário, concebe-a com caráter interdisciplinar, que deve ser explicitado dentro de uma teoria da linguagem que, por sua vez, tem interesse na teoria da comunicação e do conhecimento. Essa teoria da linguagem inclui aspectos propriamente linguísticos, cognitivos e sociais.
- Propõe-se a explicar a interdisciplinaridade das unidades de conhecimento especializado e dar conta da diversidade de visões que dela têm os diferentes especialistas implicados. Por isso, concebe as unidades terminológicas como unidades poliédricas integradas pelos três aspectos disciplinares (linguísticos, cognitivos e sociais) que as descrevem.
- Deve dar conta de como um conceito pode fazer parte da estrutura conceitual de distintas disciplinas, o que não desconsidera o fato de que um termo pode ser inicialmente empregado no âmbito de uma especialidade ou transferido de uma área de especialidade para outra ou ainda da língua geral para uma língua de especialidade.
- Assume o caráter polissêmico dos termos, de modo que considera a possibilidade de divulgação de unidades especializadas em um determinado momento, de terminologização contínua de unidades da língua geral e ainda de entrada constante de termos de um âmbito de especialidade em outro âmbito (pluriterminologização).
- Admite a sinonímia como um fenômeno real dentro da comunicação especializada.
- Deve levar em conta que as unidades terminológicas processam-se de maneira natural no discurso e, conseqüentemente, apresentam uma projeção sintática que vai além dos limites denominativos e variam em função do discurso.
- Contempla a variação do discurso e estabelece as variáveis que descrevem essa variação no âmbito da comunicação em geral e da comunicação especializada, em particular. De acordo com essa ideia,

a TCT assume a diversificação discursiva em função da perspectiva da qual se trata o tema, do tipo de emissor, do destinatário, do nível de especialização, do grau de formalidade, tipo de situação, tipo de discurso, etc.

Assim, para dar conta desses princípios e superar a insuficiência da TGT, a TCT se define em alguns fundamentos:

Concebe a Terminologia como um domínio interdisciplinar, construído a partir de três teorias subsidiárias (CABRÉ, 1999: 122; CABRÉ: 2002: 55):

- Cognitiva – uma teoria do conhecimento que como a realidade é conceitualizada, quais são os tipos de conceitualização e qual a relação entre os conceitos e suas prováveis denominações.
- Comunicativa – uma teoria da comunicação que descreva, a partir de critérios explícitos, os tipos de situações que se reproduzem, que permita dar conta da correlação entre tipo de situação e tipo de comunicação em toda a sua amplitude e diversidade, e que explique as características, possibilidades e limites dos diferentes sistemas de expressão de um conceito e das suas unidades;
- Linguística – uma teoria da linguagem que dê conta das unidades terminológicas propriamente ditas dentro da linguagem natural, tendo em conta que estas participam de todas as características dessa linguagem, mas singularizando o seu caráter terminológico e explicando como se ativa este caráter na comunicação.

O objeto de estudo é a UT, que faz parte da língua natural e da gramática que descreve cada língua. Essa unidade pode exercer diferentes funções (como referencial, expressiva, conotativa) integradas em um discurso.

Os termos são unidades léxicas, ativados singularmente por sua pragmática e adequação em um discurso. A forma (denominação) é constante, mas seu conteúdo depende do âmbito, do tema, da abordagem do tema, do tipo de texto, dos interlocutores e da situação discursiva.

Os termos são unidades de forma e conteúdo, e o conteúdo sempre é simultâneo à forma. O conteúdo de um termo pode ser expresso por mais de uma denominação, sendo que cada uma é realizada conforme a adequação da situação. Tal qual às denominações, os conteúdos não são absolutos, mas relativos aos temas e às situações de uso.

Os conceitos de um mesmo âmbito mantêm entre si relações de diferentes tipos. O conjunto dessas relações constitui a estrutura conceitual desse âmbito.

O valor de um termo é determinado pelo lugar que ele ocupa em uma estrutura conceitual de determinada área e consoante os critérios estabelecidos para o trabalho.

O objetivo da terminologia se divide em dois: teórico (descrever formal, semântica e funcionalmente as unidades que podem assumir papel de termos), e prático (recopilar os termos em um tema e em situações determinadas estabelecendo suas características de acordo com essa situação).

As finalidades aplicadas das recopilações e análises dos termos são de representação do conhecimento aplicado e de sua transferência.

“Dentro dessas teorias inclui a variação por critérios dialetais e funcionais: geográficos, históricos, sociais, temáticos, nível de formalidade, grau de especialização, etc.” (CABRÉ, 1999:136).

Com fundamentos epistemológicos distintos, a TCT articula-se baseada na valorização dos aspectos comunicativos das linguagens especializadas em detrimento dos propósitos normalizadores, bem como na compreensão de que as unidades terminológicas formam parte da linguagem natural e da gramática das línguas. De acordo com o princípio comunicativo, uma unidade lexical pode assumir o caráter de termo em função de seu uso em um contexto e situação determinados. Consequentemente, o conteúdo de um termo não é fixo, mas relativo, variando conforme o cenário comunicativo em que se inscreve. Tais proposições levam a TCT a postular que a priori não há termos, nem palavras, mas somente unidades lexicais, tendo em vista que estas adquirem estatuto terminológico no âmbito das comunicações especializadas. (KRIEGER & FINATTO, 2004: 35).

Logo, para a TCT, as UT não são unidades isoladas do sistema linguístico constituindo um sistema próprio, mas unidades que se incorporam ao léxico do falante à medida que adquire conhecimentos especializados, ou seja,

Un concepto puede participar en más de una estructura con el mismo o diferente valor. Los términos no pertenecen a un ámbito sino que son usados en un ámbito con un valor singularmente específico. (CABRÉ. 1999: 124)

Dentro de um mesmo âmbito de especialidade os conceitos mantêm entre si relações de diferentes tipos. O conjunto dessas relações constitui a estrutura conceitual (sistema conceitual, mapa conceitual) desse âmbito, determinando, juntamente com os critérios estabelecidos para o trabalho, o valor dos termos consoante o lugar que estes ocupam nessa estrutura. O conceito deixa de ser um elemento fixo no sistema e passa a ser dinâmico como a própria linguagem na qual ocorre e se forma.

De acordo com essa teoria, o estudo das UT, da mesma forma que as outras unidades linguísticas, deve sempre partir de uma descrição prévia dos usos reais em que estas ocorrem, os textos especializados. Este procedimento – que parte do termo (como ocorre) para chegar ao conceito – chamado de processo semasiológico é contrário ao processo onomasiológico, característico da TGT. É precisamente esta a convicção que leva a TCT a alargar o seu raio de estudo para dar conta não só das UT como elementos isolados, mas também de outras unidades que se relacionam com elas no discurso especializado, ampliando assim seu interesse pelo estudo da fraseologia terminológica.

A fraseologia terminológica, por sua vez, possui como objeto de estudo as unidades fraseológicas que ocorrem na língua de especialidade, assunto que será tratado no próximo capítulo.

2.2.1.3. Teoria Culturalista

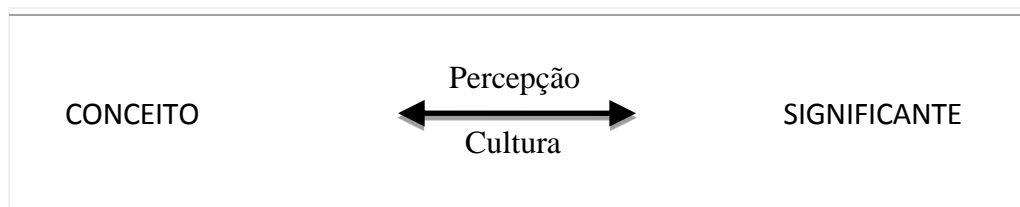
A Teoria Culturalista ou Cultural (TC), que tem sido desenvolvida por Marcel Diki-Kidiri, é baseada na Socioterminologia e na Teoria Sociocognitiva. Essa teoria também é denominada Etnoterminologia (BARBOSA, 2007).

A reflexão teórica sobre a terminologia cultural coloca o ser humano como o centro e o fim dessa teoria.

A TC leva em conta não só as dimensões linguísticas e técnicas, mas também as dimensões socioculturais, históricas, fenomenológicas e psicológicas, ou seja, considera a diversidade cultural do mundo e as necessidades identitárias particulares das diferentes comunidades humanas. Baseia-se na importância radical da cultura como regulador que condiciona a maneira como cada povo ou cada pessoa percebe, nomeia, categoriza, classifica, concebe, etc. as realidades do mundo, incluindo experiências novas que passam a integrar essa cultura, modificando-a e integrando em sua base de experiências e conhecimentos como “o conhecido”.

A TC interessa-se pela diferença que estabelece entre o significado e o conceito considerando a única relação binária significante/significado, estabelecida por Saussure, insuficiente para descrever o termo em toda sua complexidade. Para Diki-Kidiri (2002), sobre o eixo do significado devem-se tratar todos os assuntos relativos à forma (ou às diferentes formas) do termo, a saber, a formação das palavras, o que as forma, os radicais, a homonímia, a sinonímia, a variação denominativa, etc. Entretanto, uma boa formação de significado não é suficiente para a implementação de um neologismo se não se otimizarem os aspectos sintáticos e semânticos.

Dessa maneira, a TC acredita que a relação entre o conceito e o significante está intermediada pela cultura e pela percepção do conceito.



No nível da percepção se situa a problemática da construção do sentido, o que implica, muitas vezes, uma “reconceitualização” do objeto que se deve

denominar em função das percepções culturais. É nesse nível que também situam-se as questões da polissemia.

No nível do conceito se propõe a parte fundamental dos aspectos relativos à cognição e à natureza do conhecimento, sua objetividade e sua universalidade verdadeira ou provável.

En resumen, la cara “significado” del término considerado como signo lingüístico, se divide a su vez en dos facetas, el percepto orientado hacia el significante y el concepto arquetípico orientado hacia el referente. En este sentido podemos resumir la estructura lingüística del término por la fórmula: significante/percepto/concepto/referente (MARCEL DIKI-KIDIRI, 2002).

Quer se trate de objeto concreto, visível e palpável, como um pictograma fitossanitário, quer de um objeto abstrato, como um campo nocional, observa-se uma diversidade na percepção que os homens têm dele. Esta diversidade, segundo o autor, explica-se pela diversidade das culturas; diversidade essa que, por sua vez, explica-se pelo caráter singular do percurso histórico de cada homem enquanto indivíduo e de cada comunidade humana através do espaço e do tempo (Marcel Diki-Kidiri, 1999: 66).

Segundo a TC, a qual apoia-se em dados extraídos de várias línguas e culturas, tanto africanas como europeias, é necessário tomar consciência da diversidade cultural para a elaboração de uma metodologia de planeamento terminológico. Ainda, é preciso identificar com precisão o público-alvo, pois ele deverá colaborar para gerar os termos, bem como realizar uma análise de vários pontos de vista, incluindo o diacrônico, para discernir as implicações culturais dos termos e a sua adequação técnica.

2.2.1.4. Teoria Sociocognitiva

A Teoria Sociocognitiva da Terminologia (TST), proposta por Rita Temmerman (2001), põe em destaque o papel dos modelos cognitivos procurando mostrar as relações entre os processos de categorização e a linguagem. A TST questiona a TGT por ignorar as interações entre os elementos do triângulo

semântico (mundo, mente e linguagem), ou seja, a dimensão social da terminologia e, recorre à semântica cognitiva e à linguística funcional como ferramentas alternativas à abordagem estruturalista da TGT.

À imagem do que faz a Socioterminologia, essa teoria sublinha a importância da variação, não tanto na sua dimensão discursiva, mas sobretudo na sua contribuição na elaboração de conceitos, onde a abordagem conceitual é substituída por uma abordagem da compreensão. Não obstante, essa teoria destaca-se no atual panorama dos estudos de Terminologia que seguem um ponto de vista linguístico, ainda que isso seja feito por um desenvolvimento numa via inversa.

A TST leva em conta a influência da linguagem na cognição humana como meio de categorização e baseia-se na análise dos processos de formação e funcionamento das categorias em textos especializados reais. Para Temmermann (2001), a definição de conceito da terminologia tradicional, como unidade de pensamento constituída por abstração de propriedades, é muito restritiva, já que poucos conceitos existem de forma objetiva. O mundo é melhor compreendido no marco dos modelos cognitivos, nos quais se relacionam diferentes unidades de compreensão ou entendimento, estruturadas de forma prototípica. Essa é a razão pela qual propõe substituir a noção de conceito por unidade de compreensão (entendimento), observando que grande parte das unidades ditas conceituais têm uma estrutura prototípica e que podem, dessa forma, denominar categorias.

Segundo os princípios da TST, os termos são unidades de compreensão e representação, funcionando em modelos cognitivos e culturais. As unidades de compreensão designam as categorias da estrutura prototípica e suas noções são claramente delimitáveis. De acordo com essa concepção, as UT estão em constante evolução, de forma que comportam sinonímia e polissemia. A definição da UT varia de acordo com o tipo de unidade e o nível de especialização do emissor e do destinatário.

É o termo, e não o conceito, o ponto de partida da descrição terminológica. Segundo Temmermann, “não há dois conceitos que existam como unidades independentes no mundo objetivo, tal como a Terminologia tradicional nos fez

crer”, o que existem “são textos nos quais os autores nos dão seu testemunho sobre como compreendem categorias no âmbito de seus Modelos Cognitivos Idealizados, Modelos que diferirão de autor para autor” (2000: 117 *apud* FINATTO, 2001, 126).

Temmerman acredita que, para compreender a gênese e formação de novos termos, é preciso ter uma compreensão diacrônica da terminologia em questão. Segundo a autora, os principais aspectos históricos a serem considerados dividem-se em quatro:

- fatores sociais que influem a área;
- fatores técnicos que interferem no desenvolvimento da área;
- aspectos cognitivos, ou seja, o processo de raciocínio analógico que é colocado em prática na formação de novas ideias dentro dessa área;
- aspectos terminológicos.

Dessa forma, para a TST, a visão histórica da área de conhecimento estudada bem como suas implicações sociais e a cognição, isto é, a forma de perceber o mundo e adquirir conhecimento, exercem influência sobre as terminologias.

Neste trabalho, visando uma pesquisa da variação fraseotermológica da Culinária entre PB e PE, encontra sua fundamentação no princípio dessas teorias terminológicas, sobretudo, da TCT e da Socioterminologia, pois entendemos que, dentre as teorias observadas, estas poderão ser suficientes para observar a variação das unidades que serão analisadas neste estudo – as unidades fraseotermológicas da Culinária.

2.3. CONCLUSÃO

Ao longo deste capítulo, observamos que todas as teorias terminológicas, que surgiram após a TGT, guardam entre elas um princípio comum: a variação em Terminologia. Essas teorias concebem o termo em seu ambiente natural - os textos especializados. Ademais, não separam totalmente o língua de especialidade da

língua corrente, ao contrário, concordam que essa separação faz-se através de uma linha muito tênue com limites, muitas vezes, mutáveis e móveis.

Pudemos perceber, ainda, que a variação não é estável. Como exemplo, em Portugal, que é onde estamos mais em contato, notamos ao longo desta pesquisa, a mutação de alguns termos como, *leite condensado cozido* que passou a ser designado por *doce de leite condensado cozido*, inclusive na lata da Nestlé, que comercializa o produto (cf. Imagem do rótulo, em anexo, pág. 341). Também notamos em PE, a inserção do termo *sandueira*, que antes era preferencial do PB, e o desaparecimento de *tostadeira* para designar o aparelho elétrico para fazer tostas. Contudo a *tosta* feita na *tostadeira* não deixou de ser *tosta* ao ser feita na *sandueira*. Concluimos, então, que a variação terminológica está em mudança progressiva, o que se justifica pelo contato das comunidades linguísticas que resulta em constantes trocas.

Para levar a cabo a análise das variantes fraseotermológicas da Culinária optamos por realizá-la sob a luz da TCT e da Socioterminologia, pois, entre as teorias modernas observadas, estas pareceram-nos suficientes para o tratamento da variação fraseotermológica da Culinária entre PB e PE. A TCT porque, sob o aspecto comunicativo, enfatiza a dimensão textual e discursiva das UT e reconhece a possibilidade de variação dos conceitos e das denominações nas áreas especializadas, além de também incluir em seu âmbito de estudo as unidades fraseológicas, considerando que estas transmitem conhecimento especializado. A Socioterminologia porque prioriza o uso dos termos em seus ambientes sociais permitindo o estudo e registro de variantes socioterminológicas, considerando que a fraseologia também está submetida à variação. Por conseguinte, abrem espaço para uma pesquisa terminológica descritiva, como é o caso desta que tenciona resultar num dicionário fraseotermológico de Culinária.

Capítulo 3

FRASEOLOGIA: PRINCÍPIOS TEÓRICOS

El término fraseología recubre no sólo las locuciones en sentido propio, sino todas las combinaciones de palabras que, en su práctica del idioma, no son tomadas libremente por el hablante, sino que se le dan ya prefabricadas, como “paquetes” que tienen en la lengua un valor propio establecido por el uso tradicional.

Manuel Seco

Neste capítulo, abordaremos a Fraseologia desde a língua de corrente até à língua de especialidade (Fraseologia Terminológica) porque buscamos estabelecer alguns critérios para o tratamento das unidades fraseológicas de uma área especializada – a Culinária.

Para isso, intentando apresentar alguns conceitos de fraseologia que ajudar-nos-ão a identificar e classificar as unidades fraseoterminalógicas (UFT) da Culinária dos corpora analisados, recorreremos a alguns estudos sobre Fraseologia – tanto da língua corrente quanto da língua de especialidade – para demonstrar, além das diretrizes desse campo, a polêmica suscitada quanto à categorização das unidades fraseológicas e a importância de se elaborar um modelo de dicionário fraseoterminalógico contrastivo abrangendo unidades fraseoterminalógicas de duas variantes de uma mesma língua – PB e PE. Nossa intenção é apresentar uma abordagem com algumas teorias sobre fraseologia, tanto da língua corrente como da língua de especialidade, com base na análise de diferentes autores como, por exemplo, PAVEL (1993), GOUADEC (1994), CORPAS PASTOR (1996), BEVILACQUA (1996; 2004), L'HOMME, LORENTE, BEVILACQUA, ESTOPÀ (2002), COSTA (2001b), etc., e a partir disso fundamentar nosso estudo numa teoria que dê conta do levantamento e registro das unidades fraseoterminalógicas da Culinária numa perspectiva variacionista passível de ser utilizada dos dois lados do oceano. Pois, como é sabido, o estudo da fraseologia especializada é uma necessidade prática, não só dos especialistas e estudantes, mas também dos tradutores e produtores de textos especializados.

3.1. CONCEITO DE FRASEOLOGIA

Não somente o termo fraseologia não está definido, como também é utilizado segundo diferentes acepções pelos diferentes linguistas (ROBERTS, 1993: 37).

Em relação a definição do termo *fraseologia*, podemos dizer que denomina dois conceitos. Por um lado, compreende-se o conjunto dos fraseologismos, ou inventário de unidades fraseológicas de uma língua que, segundo alguns autores, abarca diversos tipos de combinações como *expressões idiomáticas* (fórmulas,

modismos); *frases feitas*; *parêmi*as (provérbios, refrões, adágios, aforismos); *vocabulário técnico*, bem como *locuções* (nominais e verbais), *colocações*, entre outros.

Por outro lado, *fraseologia* refere-se a um ramo da Linguística, que é definida, segundo três correntes, como:

- uma disciplina situada no mesmo plano que a morfologia, a lexicologia e a sintaxe (segundo linguistas soviéticos);
- uma subdisciplina da lexicologia (CORPAS PASTOR, 1996; CASARES, 1992; ZULUAGA, 1980);
- um ponto de sínteses ou de coexistência com outros campos disciplinares da linguística (RUIZ GURRILLO, 1997: 33-44).

De acordo com o contexto comunicacional, a *fraseologia* divide-se em: fraseologia da língua corrente e fraseologia da língua de especialidade (também chamada de fraseologia especializada ou, ainda, fraseologia terminológica).

3.2. FRASEOLOGIA DA LÍNGUA CORRENTE E DA LÍNGUA DE ESPECIALIDADE

Antes de abordarmos mais diretamente essa questão, faremos uma breve distinção entre Língua Corrente e Língua de Especialidade.

Tanto a língua corrente, como a língua de especialidade são subconjuntos de uma língua geral. Enquanto a Língua Corrente é o conjunto de palavras conhecidas por falantes da respectiva língua, utilizada para a comunicação em geral de uma comunidade linguística; a Língua de Especialidade é o conjunto de termos conhecidos por especialistas que serve para transmitir um saber pertencente a um domínio específico, é a língua “utilizada para proporcionar uma comunicação sem ambiguidade numa área determinada do conhecimento ou da prática, com base num vocabulário e em usos linguísticos específicos desse campo” (PAVEL e NOLET, 2002: xvii).

A língua corrente e a língua de especialidade têm em comum a gramática e uma parte de seu inventário léxico-semântico (morfemas, palavras, sintagmas e

regras combinatórias), mas a língua de especialidade faz deles um uso seletivo e criativo que reflete as particularidades dos conceitos em jogo e que apresenta variações sociais, geográficas e históricas (PAVEL, 1993). A língua de especialidade possui “uma terminologia e fraseologia próprias, sendo utilizada, predominantemente, pelos especialistas de determinada área do saber em situações específicas de comunicação, cuja função principal é o intercâmbio de informações técnicas ou científicas” (BEVILACQUA, 1996: 11). Apesar de a fraseologia no sentido de investigação fraseológica constituir uma disciplina relativamente nova, o interesse por expressões estáveis, na língua corrente, vem desde a antiguidade “como demonstra a afirmação de Santo Agostinho que, no século IV, declarou que expressões como *in saeculum* poderiam ser tratadas como unidades a despeito de sua configuração multivocabular” (BEVILACQUA, 1996: 9).

3.2.1. Fraseologia da Língua Corrente

Segundo alguns autores (como, por exemplo, TRISTÁ PEREZ, 1998), a Fraseologia, foi fundada por Charles Bally, discípulo de Ferdinand Saussure, uma vez que este foi o primeiro linguista a fazer uma classificação dos fraseologismos, do ponto de vista estilístico e semântico. Foi ele quem atentou para a existência de expressões fixas e de combinação estável e instituiu a Fraseologia como um dos domínios da Lexicologia. Em 1909, Charles Bally, no seu *Traité de stylistique française* (Tratado de estilística francesa), fala de dois casos extremos de combinações de palavras: *groupements libres* (combinatórias livres) e *groupements indécomposables* (combinatórias indecomponíveis) e, assim, inclui sugestões essenciais para a investigação fraseológica francesa. Bally, em sua classificação,

dedica-se maior atenção ao estudo dos tipos polares de combinação de palavras (combinações indecomponíveis e combinações temporárias), enquanto as categorias intermédias ou estereotipadas ficam menos definidas. A sua abordagem da fraseologia é sincrónica e enquadra-se nitidamente no modelo estruturalista de análise (TCHOBÁNOVA, 2005: 450).

Apesar disso, as primeiras bases teóricas sobre Fraseologia foram criadas pela União Soviética nos anos 40, com os trabalhos de Vinogradov (1946, 1947) (cf. CORPAS PASTOR 1996, 2003).

Segundo Klare:

a investigação soviética tende para compreender a fraseologia como disciplina linguística autônoma e para excluí-la assim da lexicologia e estabelecê-la num grau equivalente ao lado da lexicologia como disciplina linguística autônoma. Este ponto de vista parte do fato de que os fraseologismos (locuções fraseológicas, fraseolexemas etc.), contrariamente às palavras simples e compostas, dispõem também de especificidades e particularidades, restando à questão de estas especificidades serem suficientes para retirar a investigação fraseológica do campo geral da lexicologia (1986: 356).

Contudo, o grande interesse pela fraseologia se deu a partir dos anos 90 levando-a a se firmar como ciência e disciplina acadêmica de suma importância para o estudo das línguas e resultando num boom de teses de doutoramento sobre o tema em várias partes do mundo.

Também foi nessa época que a disciplina da Terminologia se interessou pela Fraseologia da língua de especialidade, pois sentia a necessidade de automatizar o processo de extração de terminologias e fraseologias com finalidade lexicográfica, de grande utilidade para o tradutor.

Como resultado dos estudos desenvolvidos ao longo dessas décadas, sobre fraseologia da língua corrente, podemos encontrar um grande número de dicionários de combinatórias, mais conhecidos como dicionários de fraseologia, de frases feitas ou de expressões idiomáticas.

3.2.2. Fraseologia da Língua de Especialidade

Antes de mais, cabe lembrar que os estudos iniciais sobre a fraseologia, realizados tendo em vista a língua corrente, serviram de base para o tratamento da fraseologia da língua de especialidade.

A Terminologia aumenta seu interesse pelas fraseologias dos textos especializados a partir dos anos 90, tornando-as num importante tema de

investigação, e destacando, dessa forma, o estudo da fraseologia das línguas de especialidade.

Tal fato se justifica pela necessidade crescente de produção de textos especializados e de tradução científica e técnica, bem como a ampliação do objeto de estudo dos novos paradigmas terminológicos, como a inclusão de unidades fraseoterminalógicas nos dicionários terminológicos. Pois, geralmente as formas combinadas não possuem correspondência na outra língua e podem causar muitas irregularidades na passagem de uma língua para a outra, o que torna importante o estudo das fraseologias para a precisão e naturalidade de uma tradução (cf. CABRÉ, 1993).

Por otro lado, las posibilidades que, desde los enfoques más lexicalistas, abrían las unidades léxicas que se sitúan entre la palabra y la frase, llamaron la atención de las corrientes lingüísticas procedentes de la escuela rusa, los estudios realizados en el marco del contextualismo británico, la lingüística del texto, los nuevos enfoques léxico-semánticos y la lingüística de corpus. Este interés se proyectó igualmente a las lenguas de especialidad. (AGUADO DE CEA, 2007: 55)

Essa inquietude e as novas correntes léxico-semânticas, consequentemente, fizeram da fraseologia especializada um dos objetos de estudo da Terminologia em diversos congressos internacionais²⁹, de publicações de revistas³⁰ e de pesquisas por parte de linguistas e terminólogos de várias partes do mundo. Assim, a Terminologia passou a se dedicar ao estudo das unidades fraseológicas da língua de

²⁹ Como, por exemplo, EUROPHRAS 88 (Estrasburgo e suas posteriores edições em 90 e 92); Simposios Iberoamericanos de Terminología organizados pelo RITerm (Rede Iberoamericana de Terminología), que acontece desde 1988; Symposium on Terminology and Phraseology (Viena, 1989); Colóquio Phraséologie et Terminologie en traduction et interprétation (Genebra, 1991); Mesa redonda Terminologie, discours et textes spécialisés do Congresso de Linguistas (Quebec 1992); Séminaires internationaux sur la phraséologie, organizados pela RINT (Réseau International de Néologie et Terminologie) (Hull, 1993 e Ottawa, 1994).

³⁰ “En los años siguientes, estos nuevos intereses se plasman en varias publicaciones (Journal of the International Institute for Terminology Research, l. n° 1-2, 1990: Terminologies Nouvelles 10, 1993, Terminología et Traduction, 2-3. 1992, por mencionar sólo algunas) en donde se recogen los trabajos de lingüistas y terminólogos, fundamentalmente de la escuela canadiense (BLAIS, 1993; ROBERTS, 1993) y alemana (BUDIN, 1990; HEID, 1992; GLASER, 1994/95)” (AGUADO DE CEA, 2007: 55).

especialidade, de maneira que, hoje, o estudo da fraseologia tornou-se um de seus campos de investigação.

Neste trabalho, concebemos a Fraseologia da Língua de Especialidade como:

- o conjunto de unidades fraseotermológicas (ou unidade fraseológica da língua de especialidade) de um determinado âmbito do saber;
- um ramo da Terminologia que trata da coleta e registro das unidades fraseotermológicas.

3.3. OBJETO DE ESTUDO DA FRASEOLOGIA

uno de los mayores problemas es determinar y clasificar los muy diversos elementos que se vienen tratando como unidades propias de la fraseología, dado que constituyen un conjunto muy heterogéneo tanto en su forma como en su comportamiento. (GARCÍA-PAGE, 2004 *apud* MURA, 2012: 34)

Apesar de não haver consenso quanto ao âmbito de estudo da Fraseologia, a maioria dos pesquisadores definem seu objeto de estudo como uma unidade polilexical, ou seja, combinações de unidades léxicas constituídas por mais de duas palavras gráficas (não necessariamente lexemas, podem ser também morfema) que apresentam estabilidade e fixação. Apenas para ilustrar, segue alguns exemplos de combinatórias consideradas objetos de estudo da Fraseologia:

PB	PE
É de comer rezando	É de comer e chorar por mais
Jogar fora	Deitar fora
Cachorro que late não morde	Cão que ladra não morde
Pegar o ônibus	Apanhar o autocarro

Tabela 4: Exemplo da variedade de combinatórias que fazem parte do campo “fraseologia”

Combinações desse tipo demonstram a variedade de unidades enquadradas no campo de estudo da Fraseologia, a qual “recobre, no todo ou em parte, o que se designa como compostos, colocações, expressões idiomáticas, locuções, expressões fixas, coocorrentes e outras expressões do gênero” (BLAIS, 1993).

Talvez pela sua complexidade, o objeto de estudo da fraseologia recebe uma abundância de denominações, conforme mostra a tabela a seguir:

Denominação	Autor
Colocação (<i>colocación</i>)	Hausmann:1979 Martin: 1992 Desmet: 1995, 1996 Heid: 1998
Combinação fixa de lexemas	Ettinger: 1982
Combinação lexical especializada (<i>Specialized lexical combination</i> [SLC] / <i>combinaisons lexicales spécialisées</i>)	L'Homme: 1997, 1998, 2000
Coocorrente (<i>Cooccurrents</i>)	Lainé, Pavel, Boileau: 1992 Pavel: 1993 Pesant e Thibault: 1993
Discurso repetido	Coseriu: 1977, 1982
Entidade fraseológica	Gouadec: 1994 Bevilacqua: 1996
Expressão fixa (<i>expression figée / expresion fija</i>)	Zuluága: 1975 G. Gross: 1998, 2004 Ranchhod: 2003
Expressão idiomática	Fiala: 1987
Expressão multilexêmica (<i>multi-lexemic expression</i>)	Blanco: 2004
Expressão pluriverbal (<i>expresión pluriverbal</i>)	Casares: 1969 [1950]
Frasema (<i>Phrase / phrasème</i>)	Gréciano: 1993
Fraseologismo (<i>Phraséologisme</i>)	Blais: 1993 Pavel: 1993 Tristá Perez: 1988
Fraseotermo	Gréciano: 1999

Locução (<i>locucion</i>)	Casares: 1950 Hundt: 1994
LSP Phase	Picht: 1990
Sintagma fixo	Fiala: 1987
Unidade complexa	Fiala: 1987
Unidade fraseológica (<i>unidad fraseológica / unités phraséologiques</i>)	Bally: 1951 Zuluaga, 1987 ³¹ Goaudec: 1994 Bevilacqua: 1996 Corpas Pastor: 1996 Ruiz Gurillo: 1997
Unidade fraseológica especializada (<i>unidad fraseológica especializada</i>)	Cabré, Lorente, Estopà: 1996
Unidade fraseológica especializada eventiva	Bevilacqua: 2004

Tabela 5: Diversidade do conceito de "fraseologia"

Apesar das várias designações utilizadas para denominar o objeto da Fraseologia, não implica que cada uma delas corresponda a uma definição específica de unidade fraseológica.

Eso significa que un mismo autor que propone una determinada definición de UFE, por ejemplo, como sintagmas, puede nombrarla de diferentes formas. (BEVILACQUA, 2004: 24)

Prova disso é que o objeto da fraseologia também possui diferentes pontos de vista, dos quais selecionamos alguns dos autores citados e sintetizamos, na tabela a seguir, divididos em dois grandes blocos: Fraseologia da língua corrente e Fraseologia da língua de especialidade:

³¹ Zuluaga, a princípio (1975, 1980) empregou a designação *expresión fija*. No entanto, em seus estudos posteriores (1987, 2001) deixou-a de lado em favor de *unidad fraseológica* e *fraseologismo*.

Fraseologia da Língua Corrente		
Ano	Autor	Definição
1951	Bally	<p>O ponto de vista de Bally: "Dans la langue maternelle, l'assimilation des faits de langage se fait surtout par les associations et les groupements dans lesquels l'esprit fait entrer les mots. Ces groupements peuvent être passagers, mais, à force d'être répétés, ils arrivent à recevoir un caractère usuel et à former même des unités indissolubles. Il faut "penser" ces groupements comme le fait le sujet parlant sa langue maternelle. Entre les cas extrêmes (groupements passagers et unités indécomposables) se placent des groupes intermédiaires appelés séries phraséologiques (par exemple les séries d'intensité et les périphrases verbales).</p> <p>Les unités phraséologiques se reconnaissent à certains indices extérieurs et intérieurs: les premiers se déduisent de la forme des groupes, les autres (seuls importants), de la manière dont les groupes sont conçus par l'esprit. Les principaux de ces indices sont: l'équivalence de la locution à un mot unique; l'oubli du sens des éléments (notamment dans les locutions de forme analogue); la présence dans la locution, d'archaïsmes de mots, de sens ou de syntaxe: l'ellipse, etc. (p. 66)" (<i>apud</i> FIALA, 1987: 30)</p>
1950	J. Casares	<p>Define <i>colocação</i> como uma "combinación estable de dos o más términos, que funciona como elemento oracional y cuyo sentido unitario consabido no se justifica, sin más, como una suma del significado normal de los componentes". (CASARES, 1992: 170).</p>
1975, 1980	A. Zuluága	<p>"Estas combinaciones, que en adelante vamos a llamar expresiones fijas (E.F.), pertenecen al acervo lingüístico del hablante y son reconocidas — y, en parte, diferenciadas — por él con nombres como "dichos", "modismos", "fórmulas", "frases hechas", "frases proverbiales", "refranes", etc." (1975: 225)</p> <p>Define <i>enunciados fraseológicos</i> como "expresiones fijas equivalentes o superiores a la frase cuyo rasgo definitorio es el funcionar como unidades comunicativas mínimas con sentido propio, enunciadas por un hablante entre dos pausas y en unidades de entonación distintas". (1980: 191)</p>

1977 - 1982	E. Coseriu	“El discurso repetido ³² abarca todo que lo tradicionalmente está fijado como “expresión”, “giro”, “modismo”, “frase”, o “locución” y cuyos elementos constitutivos no son reemplazables o re-combinables según las reglas actuales de la lengua”. (1977: 113)
1985	Hausmann	<p>“Podemos, xa que logo, dicir que a colocación é unha relación orientada e que os seus dous constituíntes teñen un estatuto semiotáxico distinto. Un, o constituínte caracterizado, xoga o papel de núcleo, semiotaxicamente autónomo, independente (eu chámolle base da colocación). O outro, o constituínte caracterizante, xoga o papel de satélite, semiotaxicamente dependente (eu chámolle colocativo)”. (HAUSMANN, 1998)</p> <p>“A colocación pertence á lingua (á lingua como norma = normalidade). É unha unidade multiléxica da lingua en tanto que norma. É transparente para o receptor que coñece as palabras empregadas, pero para a codificación dun texto está dispoñible en bloque. O estranxeiro debe aprendela como unidade, se quere utilizala. Forma parte e é signo do discurso ligado”.</p>
1987	Fiala	a fraseologia é constituída por combinacións recorrentes, mais ou menos estáveis, de formas léxicas e gramaticais; as Unidades Fraseolóxicas aparecen como unidades fixas, isto é, conjuntos mais ou menos extensos de formas construídos en contextos especificados, no entanto suscetíveis de certas variações. (1987:32)

³² Coseriu (1980), propõe uma metodologia para a distinção básica entre “discurso livre” e “discurso repetido”.

2008	Mel'čuk	<p>“De façon informelle, on dira qu'un phrasème est une expression complexe (c'est-à-dire, constituée de plusieurs signes linguistiques) qui n'est pas libre, ou qui est figée. Pour fixer les idées, nous ne considérons ici que les phrasèmes qui sont des syntagmes : du type <i>à suivre</i> (la continuation du texte précédent apparaîtra sous peu), <i>lancer une attaque</i> (commencer à faire une attaque) et <i>avoir un poil dans la main</i> (être très paresseux) ; c'est le type de phrasèmes le plus répandu. Les phrasèmes morphologiques (mots-formes du type <i>allum+ette</i> et <i>porte-avions</i>) et les phrasèmes constructions syntaxiques (<i>Et X de Y_{inf}</i> (et X fait Y), comme dans <i>Et moi de lui répondre</i> : l'infinitif de narration) sont laissés de côté”. (MEL'ČUK, 2008: 2)</p>
1989	Benson	<p>“... uma combinação arbitrária e recorrente de palavras”.</p>
1996	G. Gross	<p>Gross (1996) engloba genericamente nas chamadas <i>expressions figées</i> as categorias de nomes compostos, determinantes compostos, verbos e locuções verbais, locuções adjetivais, locuções adverbiais e locuções prepositivas e conjuntivas, todas num <i>continuum</i> de menor a maior fixação, que se reflete nas possibilidades de transformação.</p>
1996	Sinclair	<p>“Collocation is the occurrence of two or more words within a short space of each other in the text”. (SINCLAIR, 1996: 170)</p>
1996	G. Corpas Pastor	<p>“UF: unidades léxicas formadas por mas de dos palabras gráficas en su limite inferior, cujo limite superior se sitúa en el nivel de la oración compuesta. Dichas unidades se caracterizam por sua lata frecuencia de uso, y de coaparicion de sus elementos integrantes; por su institucionalización, entendidas en términos de fijación y especialización semântica; por su idiomaticidade y variación potenciales; asi como por El grado en cula se Dan todos estos aspectos en lós distintos tipos”. (CORPAS PASTOR, 1996: 20)</p>
1997	L. Ruiz Gurillo	<p>Denomina <i>Unidad fraseológica</i> “una combinación fija de palabras que presenta algún grado de fijación y eventualmente de idiomaticidad”. (RUIZ GURILLO, 1997: 14)</p>

1998	A. M. Tristá Perez	<p>“fraseologismos las combinaciones de palabras semánticamente no libres, que no se producen en el habla, sino que se reproducen en ella manteniendo una correlación estable entre un contenido semántico y una estructura léxico-gramatical determinada, socialmente fijada en ella. Los câmbios semânticos en los significados de los componentes lexicográficos, la estabilidad y la reproducibilidad son rasgos universales y distintivos del fraseologismo”. (TRISTÁ PEREZ, 1985: 299)</p> <p>Tristá Perez observa duas tendências: “la que considera unidad fraseológica las combinaciones fijas de palabras equivalentes por su estructura a un sintagma, que es conocida como concepción estrecha de la fraseología, y la concepción amplia que plantea que la fraseología la integran las combinaciones fijas de palabras con estructura sintagmática u oracional”.</p>
2003	E. Ranchhod	<p>“A propósito da noção de expressão fixa, Gaatone (2000: 296) observa que a sua definição encontra muitas vezes obstáculos pelo simples facto de existirem já na literatura vários termos, em geral pré-teóricos, para as designar, o que pode levar à indesejável situação de se considerar que, se as expressões fixas não podem ser definidas por aplicação de um critério de análise único, então a noção não tem interesse linguístico”.</p> <p>“As levaram a que as expressões fixas tenham sido consideradas como objectos linguísticos excepcionais, não integráveis na gramática das línguas, por não poderem ser objecto de regras gerais. divergências terminológicas e a ausência de critérios de análise adequados”. (RANCHHOD, 2003: 1-2)</p>

Tabela 6: Objeto da fraseologia sob o ponto de vista de alguns autores que tratam da Fraseologia da língua corrente

Fraseologia da Língua de Especialidade		
Ano	Autor	Definição
1993	S. Pavel	<i>Cooccurents</i> . Par phraséologie LS, nous entendons la combinatoire syntagmatique des unités terminologiques relevant d'une structure conceptuelle cohérente. Les UT sont prises comme noyaux de cooccurrences usuelles ou privilégiées dans les textes d'une spécialité. Ces solidarités lexicales présentent divers degrés de figement (combinaisons fixes, contraintes, libres), de commutativité, de compactage, de fréquence, de spécialisation et de prévisibilité lexico-sémantique, qui sont évalués lors de la sélection des unités phraséologiques (UP) les plus utiles aux groupes d'utilisateurs visés par un vocabulaire. (PAVEL, 1993)
1993	E. Blais	"Phraséologisme: Combinaison d'éléments linguistiques propre à un domaine de spécialité, dont l'un est un terme noyau, qui sont liés sémantiquement et syntaxiquement et pour lesquels il existe une contrainte paradigmaticque." (BLAIS. 1993: 52).
1994, 1997	Gouadec	"Un phraséologisme est une chaîne de caractères, autre qu'une désignation, formant bloc spécifique, soit en vertu de sa spécialisation, soit en vertu de sa spécialisation, soit en vertu de son itération/répétition". (GOUADEC, 1997: 167)
1998, 2000	M. C. L'Homme	<p>"Les combinaisons lexicales spécialisées (CLS) sont également composées de deux lexemes. L'un de ces lexemes est une unité terminologique; l'autre constitue le cooccurent. Il semble qu'en terminologie le choix de la «base» ou du «mot clé» est déterminé implicitement."</p> <p>"nous pouvons dire que les CLS ont comme base un terme et que celui-ci est un nom. Les cooccurents sont des verbes, des adjectifs ou d'autres noms qui se définissent par rapport à un terme à vocation nominale." (L'HOMME, 1998: 515)</p>
2002	I. Desmet	"o fenómeno fraseológico cobre expressões feitas, as unidades lexicais sintagmáticas, as locuções adverbiais, preposicionais, conjuncionais., isto é, todo um conjunto de unidades polilexicais." (DESMET, 2002: 33)

1996	Cabré, Lorente, Estopà	“la unidad fraseológica especializada será una unidad sintáctica , pero no léxica, própria de um dominio de especialidad formada por mais de um lexema altamente frecuente”. (CABRÉ, LORENTE, ESTOPÀ, 1996: 5)
2002	R. Costa	“Utilizaremos ainda o termo colocação para dar conta de sequências de lexemas terminológicos que co-ocorrem, frequentemente, mas que não designam conceitos, não podendo desta feita ser confundidos com unidades terminológicas multilexémicas.” (COSTA, 2001: 154)
2004	C. R. Bevilacqua	“UFE: unidades de significación especializada sintagmáticas, que están formadas por un NT (UT simple o sintagmática) y por un NE (verbo, nombre verbal o participio derivado del verbo), que representan lãs actividades y procesos específicos de un ámbito. Son, pues, dependientes de un área temática, poseen un determinado grado de fijación interna y tienen una frecuencia relevante en los textos de um ámbito especializado”. (BEVILACQUA, 2004:28)

Tabela 7: Objeto da fraseologia sob o ponto de vista de alguns autores que tratam da Fraseologia da língua de especialidade

Na tabela anterior tentamos sintetizar as concepções de alguns autores, sobre os quais nos debruçamos, para dar uma ideia da heterogeneidade de pontos de vista relativamente às unidades fraseológicas, tanto da língua corrente quanto da língua geral.

Como se pode ver, há discrepância acerca de qual objeto inserir no campo de estudo da fraseologia. Por um lado há investigadores que possuem uma visão restrita e só admitem como pertencente ao âmbito da fraseologia *expressões idiomáticas* próprias de uma língua, isto é, unidades que apresentam um alto grau de fixação idiomática. Por outro lado, temos outros que admitem inserir no campo das fraseologias estruturas extremamente variáveis, atentando mais à fixação e à característica sintagmática da combinação. Por exemplo, Coseriu e Zuluaga têm os critérios de fixação e idiomaticidade como princípios decisivos da fraseologia. Corpas Pastor (1996: 19-28) afirma que as UF são unidades léxicas formadas por mais de duas palavras, estão institucionalizadas, possuem estabilidade, podem

sofrer modificações nos elementos que as integram e algumas apresentam certas peculiaridades como, por exemplo, significado metafórico ou figurado. Ruiz Gurillo insere no campo das unidades fraseológicas duas concepções diferentes, sendo que a primeira é mais ampla (incluindo *provérbio*, *refrões*) e a segunda, mais estreita, formada por unidades que não ultrapassam a estrutura de frase (como *expressões idiomáticas* e algumas *frases proverbiais*).

Apesar dessa divergência, parece que os pesquisadores concordam que para fazer parte do campo das fraseologias é preciso possuir em sua estrutura, pelo menos, duas palavras gráficas, ou seja, as “UF son signos plurimenbres o polilexemáticos *sui generis*” (WOTJAK, 2006: 171). Além do caráter polixemático das UF, outra característica consensual entre os pesquisadores é a fixação dessas unidades, embora, discordem quanto ao grau, a maioria entende que as UF possuem um certo grau de fixação. Assim, entendemos que as UF são unidades sintagmáticas que possuem diversos graus de fixação. “La fijación se entiende como la propiedad que tienen ciertas expresiones de ser reproducidas en el hablar como combinaciones previamente hechas” (ZULUAGA, 1975: 130).

Concluimos, então, que há uma diversidade de unidades que são consideradas objetos da fraseologia, tanto da língua comum como da língua de especialidade. Relativamente à primeira, há quem considere as *expressões idiomáticas*, os *provérbios*, os *ditados*, as *locuções* e até os *compostos*. Há ainda quem considere que tais unidades possuem estruturas extremamente variáveis, podendo incluir *palavras*, *grupos de palavras*, *locuções*, *expressões*, *orações*, *segmentos de frases*, *frases*, *conjunto de frases* e assim por diante (BEVILACQUA, 2012: 74).

Quanto aos objetos da fraseologia da língua de especialidade, Blais (1993) compreende-os como a combinação de elementos linguísticos que designam uma combinação de conceitos ou noções e apresentam configurações variadas, mas nunca chegam a estrutura da frase, situando-se, portanto, entre o termo e a frase. (*apud* KRIEGER, 2004: 87). Cabré, Lorente e Estopà (1996) consideram que são unidades de base verbal, portanto, distinguem-se das UT porque estas são, mais frequentemente, de base nominal.

Já Desmet (2002) engloba todo um conjunto de unidades polillexicais que não são nem totalmente fixas nem totalmente livres, e propõe a identificação não apenas das unidades fraseológicas de base verbal, mas também as de base nominal e adjetival (particípio). Tais unidades podem ser reconhecidas numa perspectiva de coocorrência dos seus elementos constituintes, enquanto as UT constituem apenas ocorrências. Segundo essa autora “a fraseologia de especialidade deve ser vista como uma zona fronteira entre léxico, sintaxe, semântica e pragmática. Deve igualmente estudar na dialéctica língua-usos, integrando-se à partida no modelo os mecanismos de variação”. (DESMET, 2002: 30)

Gouadec (1994) considera as unidades da língua de especialidade (tanto as que denomina *entidades fraseológicas* como as UT) como cadeias de caracteres especializados, englobando entre elas unidades equivalentes a frases inteiras. Todavia, as *entidades fraseológicas* se distinguem das UT porque são fórmulas ou expressões que servem para expressar um conteúdo próprio de um âmbito, enquanto que as UT designam objetos e conceitos.

Apesar de não haver consenso entre os pesquisadores, a maioria concorda que a diferença entre a fraseologia da língua corrente e a fraseologia da língua de especialidade é que esta segunda apresenta uma UT em sua estrutura (Como exemplo, PAVEL, 1993; BLAIS, 1993; BEVILACQUA, 2004).

No caso deste trabalho, levando em conta a multiplicidade de denominações e a quantidade de unidades consideradas fraseológicas, tomaremos por base os estudos de Bevilacqua (1996, 2004), que complementam as noções expostas por Gouadec (1994) e apresentam subsídios para análise e reconhecimento das unidades fraseológicas de uma língua de especialidade, além de critérios para distingui-las dentre outras unidades sintagmáticas.

Bevilacqua (2004), baseada em Gouadec (1994), o qual apresenta uma proposta de tratamento das Unidades Fraseológicas voltada para o trabalho do terminólogo, do tradutor, do redator e do revisor, propõe características para a definição das unidades fraseológicas da língua de especialidade e descreve o que denomina “UFE eventiva” no âmbito da Energia Solar, onde “eventiva” refere-se às unidades formadas por ou derivadas de verbos que denotam processos e ações.

Com base nas características apresentadas pela autora, e objetivando propor um dicionário útil ao especialista e ao tradutor, destacamos o caráter das unidades fraseotermológicas da Culinária como combinações de unidades léxicas que possuem, no mínimo, uma UT e um elemento com característica de verbo em sua estrutura; que denotam processos, atividades ou ações próprias da Culinária; que possui um certo grau de fixação (pode ser fixa ou semifixa); e possuem frequência relevante no corpus. Pois, acreditamos que quanto maior o limite das UFT da Culinária, mais abrangente será o dicionário fraseotermológico e mais proveitoso será ao tradutor, já que apresentará grande quantidade de combinações específicas da Culinária em duas variantes da Língua portuguesa.

3.3.1. Unidade Fraseológica

A primeira perspectiva de unidade fraseológica (UF) é lexicológica e lexicográfica, pois são definidas levando em conta as propostas feitas para a fraseologia da língua corrente³³. No entanto, não há uma definição homogênea de tais unidades, nem concordância de ideias entre os teóricos acerca dos termos genéricos que nomeiam as diversas combinações, e tampouco “critérios teóricos abrangentes e bem estabelecidos para o reconhecimento das unidades complexas de um idioma”³⁴.

De acordo com Zuluaga (1980: 16-19), as unidades fraseológicas são construções linguísticas formadas por combinação fixa de duas ou mais palavras, entre cujos componentes existem uma relação sintática. Estas unidades são caracterizadas a partir de dois pontos de vista: sua *estrutura interna* (fixação) e seu *valor semântico funcional* (idiomaticidade). Assim, estabelece uma classificação dupla: de acordo com a estrutura interna as unidades fraseológicas podem ser

³³ La phraséologie en langue de spécialité. Méthodologie de consignation dans les vocabulaires terminologiques cf. HAUSMANN, 1990 e MEL’CUK, 1984; 1988; 1992.

³⁴ CAMARGO BIDERMAN, Maria Tereza. «Unidades complexas do léxico» Disponível em: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/4603.pdf> Acesso em: 20/12/2013

expressões fixas funcionalmente inferiores à frase (as locuções) e expressões fixas equivalentes ou superiores à frase, (os enunciados fraseológicos).

Tristá Pérez (1998) assinala como principais características das UF a pluriverbalidade, a estabilidade e a figuratividade e observa duas tendências da fraseologia: uma estreita, que considera “unidad fraseológica las combinaciones fijas de palabras equivalentes por su estructura a un sintagma, que es conocida como concepción estrecha de la fraseología”, e ou mais alargada, “que plantea que la fraseología la integran las combinaciones fijas de palabras con estructura sintagmática u oracional”.

Ruiz Gurillo (1997: 78-79) apoiada em Coseriu (1986) entende que essas unidades são concebidas como uma unidade léxica, as quais significam e se reproduzem em bloco. Logo, propõe um protótipo de UF a partir de duas propriedades principais, a fixidez e a idiomaticidade, a partir das quais uma série de outros traços podem ser identificados.

Corpas Pastor (1996: 52), retoma as concepções de alguns autores (dentre os quais BALLY e ZULUAGA) e classifica as UF em três esferas, segundo os critérios do enunciado e do ato de fala: as colocações, as locuções e os enunciados fraseológicos, que apresentam o fator da fixação, em graus diferentes, como característica comum. As colocações possuem certo grau de restrição combinatória determinada pelo uso, são unidades estáveis e pré-fabricadas no sistema da língua. As locuções apresentam também fixação interna e unidade de significado, não são enunciados completos e geralmente funcionam como elementos oracionais e tem muitos pontos em comum com as colocações como por exemplo as locuções nominais e verbais. Os enunciados fraseológicos, que são considerados enunciados completos que constituem atos de fala, são unidades de comunicação mínima. Os três grupos estão divididos conforme Ilustração 12, a seguir.

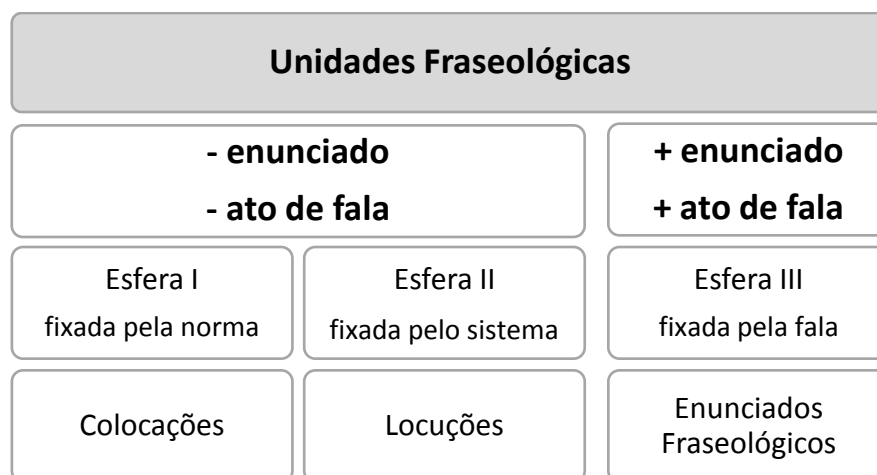


Ilustração 12: Proposta de classificação das UF segundo Corpas Pastor

Através desses estudos apresentados, entendemos que *unidade fraseológica* é o hiperônimo que denomina o objeto de estudo da Fraseologia da Língua Corrente, podendo abranger diversos tipos de combinações, desde as formadas por duas palavras até às que constituem frases inteiras, sendo que sua principal característica é a polilexicalidade e a fixidez.

3.3.2. Unidade Fraseológica da Língua de Especialidade

Conforme tentamos mostrar anteriormente existem diferentes concepções de unidades fraseológicas da língua de especialidade as quais podemos resumir em duas, sendo uma restrita e outra alargada.

- A concepção alargada engloba todo tipo de sintagma terminológico desde UT até unidades que equivalem a frases inteiras, ou seja, a ideia de Unidade Fraseológica da Língua de Especialidade é mais abrangente, tanto que abarcam nesse campo vários tipos de sintagmas, dentre os quais, os sintagmas nominais que, neste trabalho, consideramos UT poliléxicas.
- A concepção restrita considera necessário estabelecer a diferença ou o limite entre os sintagmas de base nominal (ou UT poliléxicas) e as Unidades Fraseológicas da Língua de Especialidade.

Tais concepções, segundo Bevilacqua (2004: 25), podem ser classificadas em três tendências:

- A primeira tendência, que reflete a perspectiva da Lexicologia e da Lexicografia, define as unidades fraseológicas da língua de especialidade como combinações pluriverbais fixas ou semifixas formadas basicamente por duas unidades léxicas, em que uma é o núcleo (colocador – terminológico ou não) e a outra o colocado. Segundo esta perspectiva, as unidades fraseológicas são formada por estruturas como N+N, N+adj, adj+adv e V+N, o que revela o estabelecimento de padrões morfossintáticos (cf. HAUSMANN, 1990).
- A segunda tendência, que parte de uma perspectiva terminológica, concebe as unidades fraseológicas da língua de especialidade como combinações sintagmáticas que possuem um núcleo terminológico, a partir do qual se identifica a unidade. São unidades que possuem diferentes graus de fixação (PAVEL, 1993), podendo ser fixas ou semifixas; possuem alta frequência no âmbito especializado a que pertence. O ponto de partida desta tendência não é as contruções morfossintáticas preestabelecidas, mas a UT, através da qual observamos seus coocorrentes em uso, para assim identificarmos essas unidades em contexto real. Apesar disso, para alguns autores (DESMET, 2002, por exemplo), as unidades fraseológicas da língua de especialidade podem ser de base verbal, nominal e adjetival, e também, segundo Bevilacqua (2004: 25), pode ser preposicional.
- A terceira tendência, mais alargada, baseia-se na perspectiva da tradução, concebendo-as como fórmulas ou frases feitas, próprias de determinados âmbitos especializados. Os autores que seguem esta tendência estão mais preocupados em identificar unidades úteis à tradução e produção de textos especializados dando mais importância ao que “as expressões significam, para que servem e como se comportam”. Essa ideia defende que tanto as unidades

terminológicas como as unidades fraseológicas da língua de especialidade são cadeias de caracteres especializados que apresentam distintos graus de fixação dos elementos constituintes nas cadeias fraseológicas. (GOUADEC, 1994: 173-174). Assim, conforme Gouadec (1994), as características próprias das unidades fraseológicas da língua de especialidade são a estereotipia e a especificidade em um determinado domínio, ou seja, considera como objeto da Fraseologia uma cadeia de caracteres que se repete invariavelmente em um tipo de discurso especializado (que o autor denomina matriz), acompanhada de elementos que admitem variação. Estas matrizes, constituídas por palavras léxicas e gramaticais, podem ou não conter uma unidade terminológica.

Como é possível ver, consoante os estudos aqui apresentados, as unidades fraseológicas da língua de especialidade podem abranger vários tipos de estruturas sintagmáticas terminológicas, tornando complexa a tarefa de delimitação. Por essa razão, neste trabalho, a designação “unidade fraseológica da língua de especialidade” será entendida como hiperônimo, representando, assim, os diversos tipos de combinações consideradas como objeto da Fraseologia da Língua de Especialidade.

3.3.3. Denominações adotadas neste trabalho

Diante da multiplicidade de termos utilizados para designar os diversos tipos de combinações fraseológicas e, seguindo o exemplo de alguns pesquisadores (como exemplo: CORPAS PASTOR, 1996), que utilizam o termo “unidade fraseológica” (UF) para se referirem aos fenômenos fraseológicos de vários tipos, neste trabalho, adotamo-lo igualmente como termo genérico para designar o objeto de estudo da fraseologia.

Ademais, como não há consenso entre os autores consultados, para designar o objeto de estudo da Fraseologia da língua de especialidade da Culinária adotamos

a denominação “Unidade Fraseotermológica” (UFT), pois trata-se de unidades que são, simultaneamente, fraseológica e terminológica.

3.4. UNIDADES FRASEOTERMINOLÓGICAS DA CULINÁRIA

Estabelecida a designação do objeto deste estudo, visando alcançar os objetivos propostos inicialmente, é imprescindível, sobretudo, a opção por uma definição das unidades fraseotermológicas da Culinária (UFT). Para tanto, decidimos pela segunda, dentre as três tendências expostas anteriormente³⁵, visto que é o modelo que melhor se adapta à nossa proposta de análise, pois concebe o objeto de estudo da Fraseologia da língua de especialidade como combinações sintagmáticas que possuem uma UT em sua estrutura e exclui as UT poliléxicas do âmbito da Fraseologia.

As UFT, então, são combinações recorrentes nas situações de comunicação da Culinária revelando uma preferência pelas especificidades e pelas convenções próprias da variedade linguística onde ocorrem. São unidades sintagmáticas que não podem ser explicadas unicamente por exigências de caráter linguístico, pois resultam de uma preferência condicionada ao modo de expressão característico da Culinária de uma e de outra comunidade linguística. Podemos dizer que as UFT da Culinária adquirem um valor especializado, bem como um certo grau de estabilidade ou fixação por suas condições prático-discursivas na área da Culinária. Para ilustrar essa situação, observemos alguns contextos retirados dos corpora:

PB	PE
Prepare o peixe e <u>retire as escamas</u> , se necessário.	<u>Escame o peixe</u> , dê-lhe pequenos golpes no lombo e tempere-o com sal e pimenta.

³⁵ cf. item 3.3.2, pág. 103.

Após <u>limpar o peixe</u> , fazer um corte superficial na direção vertical, da cabeça para o rabo.	<u>Amanham-se os peixes</u> , lavam-se impecavelmente e cortam-se em bocados.
<u>Limpe a tilápia</u> com cuidado, retirando escamas, vísceras e barbatanas.	
Retire do fogo e <u>deixe descansar</u> por cerca de 10 minutos.	Retire a caçarola do lume e <u>deixe repousar</u> 5 minutos.
<u>Deixe descansar</u> até dobrar o volume.	Depois, polvilha-se a massa com um pouco de farinha, tapa-se com um pano, embrulha-se num cobertor e <u>deixa-se levedar</u> 20 horas, pelo menos. Molda-se a massa em bolas (estas porções dão para 3 ou 4 broas) que, já dispostas em tabuleiros, se <u>deixam repousar</u> 1 hora.
Feche a massa e <u>deixe descansar</u> por mais 20 minutos.	

Tabela 8: Exemplo de UFT da Culinária em contexto

Como se pode ver, há casos em que a combinação é mais restrita, pois parece que ocorrem sempre juntas como *amanhar o peixe*, em que o verbo “amanhar” coocorre sempre com “peixe”, no PE. Quanto a *limpar o peixe* e *limpar a tilápia*, em PB, temos duas combinações constituídas com uma forma menos variável (*limpar*) e outra mais variável (*peixe* e *tilápia*). Contudo, a substituição de uma UT genérica (*peixe*) por outra mais específica (*tilápia*³⁶) não altera o conteúdo de “deixar o peixe pronto para cozinhar”.

De acordo com os corpora analisados, “deixar repousar”, que é a forma preferida do PE, não coocorre com *massas levedadas*, no sentido de “esperar a massa fermentar”, usando no lugar desta “deixar levedar”.

³⁶ “A tilápia faz parte de grupo de peixes tropicais de água doce, nativos da África e do Médio Oriente”. (HILBRANDS *et al*, 2004: 56)

Portanto, as unidades fraseoterminalógicas da Culinária serão entendidas como unidades sintagmáticas, constituídas por, no mínimo, uma UT e um elemento com característica de verbo, que representam atividades, processos e ações da Culinária e, dessa forma, transmitem conhecimento especializado da Culinária numa e noutra comunidade linguística.

3.4.1. Caracterização das UFT da Culinária

Refletindo sobre as definições anteriores, onde abordamos questões terminológicas e conceituais relativamente à fraseologia e seu objeto de estudo, neste momento, intentando caracterizar as unidades fraseoterminalógicas (UFT) da Culinária, faz-se necessário responder as seguintes questões:

- Que elementos constituem as UFT?
- Qual o grau de fixação?
- Como se relacionam as UFT com seus significados? Possui significado por bloco de palavras, ou cada elemento constituinte conserva seu significado?

Para concluir essa tarefa, baseamo-nos, então, na proposta de alguns pesquisadores (principalmente, GOUADEC, 1994; BEVILACQUA, 1996, 1999, 2004, 201) e preestabelecemos alguns critérios para a identificação das UFT da Culinária.

3.4.1.1. Critérios para reconhecimento e caracterização das UFT da Culinária

Partindo dos princípios abordados anteriormente, e levando em conta a nossa proposta de identificar, contrastar, emparelhar e descrever as Unidades fraseoterminalógicas que ocorrem na Culinária, do PB e do PE, para criar uma ferramenta que seja útil a tradutores, estudantes da área e, também, interessados nas variantes diatópicas do português, torna-se necessário estabelecer critérios

para o reconhecimento das unidades fraseoterminalógicas da Culinária que constituirão o dicionário fraseoterminalógico³⁷.

Tendo em conta os objetivos desta pesquisa, percebemos logo que os aspectos linguísticos não são suficientes para identificar as UFT, pois é no universo do discurso da Culinária que elas se definem, logo é preciso levar em conta também os aspectos pragmáticos das UFT da Culinária, além dos estatísticos. Assim, atentamos para as propostas que aplicam aspectos sintáticos, semânticos e pragmáticos para o reconhecimento e descrição de unidades fraseológicas da língua de especialidade. Visto que:

é possível identificar propostas que aplicam aspectos ou critérios exclusivamente sintáticos, principalmente relacionados aos padrões sintáticos e ao grau de fixação sintática (BLAIS, 1993; LAINÉ, 1993); outras aplicam critérios pragmáticos relacionados à frequência e ao caráter prototípico de determinadas unidades em um âmbito específico ou tipo de discurso (ROBERTS, 1993; GOUADEC, 1994; PARC, 1993). Poucas são as propostas que associam os aspectos sintáticos e semânticos (PAVEL, 1993; LAPORTE e L'HOMME, 1997) e raramente se vê refletido o conjunto desses aspectos para o reconhecimento e descrição das UFE (HEID, 1998). (BEVILCQUA, 1998)

Com base nos postulados teóricos de alguns dos referidos autores, e intentando estabelecer os limites do objeto desta pesquisa, passamos, então a preestabelecer os critérios que ajudar-nos-ão a identificar as UFT da Culinária.

3.4.1.1.1. Critério sintagmático

Levando em conta que toda unidade fraseológica é sintagmática, ou seja, que é formada por mais de uma palavra gráfica, entendemos que o principal traço das UFT é ser uma combinação de dois ou mais elementos, dos quais um é uma UT da Culinária.

³⁷ Cf. Proposta do dicionário, *Capítulo 7*, pág. 255.

Contudo, como nem toda unidade sintagmática é fraseológica, visto que existem as UT poliléxicas que são sintagmáticas, além das unidades livres do discurso que podem possuir a mesma estrutura sintagmática das UFT, este critério aplicado isoladamente é insuficiente.

Sendo assim, é imprescindível distinguir e determinar os limites entre as UT poliléxicas, as unidades livres do discurso da Culinária e as UFT da Culinária aplicando, somando a este, outros critérios.

3.4.1.1.2. Critério sintático

Do ponto de vista sintático, podemos medir o grau de fixação sintática; descrever os padrões morfosintáticos (tipo V+N; V+V, por exemplo); limitar a possibilidade de inserção de elementos linguísticos no interior da combinação.

As UFT apresentam uma certa relação sintática entre seus constituintes determinados pelas propriedades no texto em que estão inseridas

Esse critério possibilitou-nos optar pela recolha de combinações que permitem a inserção de algum elemento sem alterar seu significado. Como, por exemplo, *reduzir a puré*, do PE:

PE
<ul style="list-style-type: none"> • <u>Reduza a puré</u> com a varinha mágica • <u>Reduza-os a puré</u> com o auxílio da varinha ou da liquidificadora • <u>Reduz-se</u> o requieijão <u>a puré</u> (no passe-vite)

Tabela 9: Exemplo de combinações que permitem inserção de elementos sem alteração do conteúdo

Tal decisão permitiu-nos coletar combinações que, a nosso ver, são importantes no âmbito da Culinária e que teriam ficado de fora com a exigência de um grau de fixação mais elevado. Sendo assim, as UFT da Culinária são combinações fixas ou semifixas que permitem um certo grau de variação entre seus elementos.

3.4.1.1.3. Critério semântico

O critério semântico permite observar a possibilidade de substituição de elementos no interior da unidade fraseológica e seu valor especializado em determinado âmbito do conhecimento. Além disso, possibilita verificar alguns traços semânticos das UT no interior da unidade sintagmática. Por exemplo, do PB:

- a) Sele o filé de todos os lados até o ponto que desejar.
- b) Em uma panela grande preaquecida em fogo alto, acrescente o óleo e sele o lombo, sem os legumes, de todos os lados.
- c) Leve à frigideira já aquecida com óleo e sele a carne dos dois lados.
- d) Sele a carne rapidamente em uma grelha ou frigideira quente.

Observamos que o termo genérico *carne* pode ser substituído por outro termo mais específico como nos exemplos (a) e (b) onde é substituído por *filé* e *lombo*, sem alterar o sentido do processo de “selar a carne”. Em outras palavras, na combinação “selar a carne”, no sentido de “processo de fechar toda a superfície de carnes para que seus sucos naturais não sejam perdidos durante o cozimento”, um de seus elementos pode ser substituído por uma UT mais específica sem perder a unidade semântica.

Outro exemplo é a possibilidade de variação através da inserção de outras unidades linguísticas, como em *passar pelo passador* (PE):

- a) Passe o caldo pelo passador
- b) Deixe levantar fervura, triture e passe pelo passador
- c) quando acabar (de triturar), passe igualmente pelo passador e reserve

Neste caso, o acréscimo de “o caldo” e “igualmente” na combinação *passar pelo passador* não altera o sentido de “coar o preparado”.

Assim, de acordo com esse critério, as UFT são combinações que permitem uma certa variação em sua estrutura, sem alterar o sentido do processo, como no

primeiro exemplo citado, que apresenta variação por hiponímia, ou como no segundo que apresenta variação por acréscimo.

Ademais, as UFT da Culinária são constituídas por, pelo menos, uma UT e um elemento com características de verbo, os quais possuem uma relação semântica com seus coocorrentes, formando combinações que representam processos, ações e atividades da Culinária transmitindo, assim, conhecimento especializado.

3.4.1.1.4. Critério pragmático

Este critério permite, através do uso, constatar que uma unidade pertence a determinado âmbito do conhecimento. Para isso, elaboramos o mapa conceitual da Culinária, a partir do qual nos foi possível a familiarização com os processos da Culinária desde a *mise-en-place* até o prato pronto a servir. Depois constatamos o uso dos termos e das combinações onde eles ocorrem através da constituição e análise dos corpora da Culinária.

Portanto, de acordo com este critério, para que uma combinação seja considerada UFT da Culinária é preciso que ela seja utilizada no discurso da língua de especialidade da Culinária.

Por exemplo, *servir em leito* (PB) e *servir em cama* (PE) são tão utilizados pelos *chefs* contemporâneos, que seu uso repetido institucionalizou tal expressão, conforme podemos observar nas seguintes ocorrências extraídas dos corpora:

PB	PE
servir em leito de alface	servir em cama de alface
<i>servir em leito</i> de rúcula selvagem	<i>servir em cama</i> de rúcula selvagem
<i>servir em leito</i> de queijo de cabra	<i>servir em cama</i> de queijo de cabra

Tabela 10: Exemplo de UFT institucionalizada pela frequência de uso

Tais exemplos comprovam que a consequência da frequência de uso ou de ocorrência de uma unidade sintagmática é a sua institucionalização, isto é, o uso

frequente de uma combinação pode acarretar a sua convencionalização em UFT da Culinária pela comunidade falante da área.

3.4.1.1.5. Critério estatístico

Dentro da abordagem estatística, a principal característica apresentada é o índice de frequência das ocorrências nos corpora dos elementos que compõem as UFT.

Neste trabalho, será considerada a frequência de qualquer uma das combinações do par contrastivo, ou seja, se uma dessas combinações tiver coocorrência relevante no respectivo corpus, será coletada para a base de dados como possíveis UFT. Por exemplo:

PB	PE
<i>assar na panela</i>	<i>estufar</i>

Tabela 11: Exemplo de par contrastivo recolhido pela frequência de apenas uma UFT

Neste par contrastivo, *assar na panela* possui frequência relevante no corpus textual do PB enquanto *estufar* é mais frequente no corpus textual do PE no sentido de “fritar e depois cozinhar a carne em panela tampada até que fique macia”.

Apesar disso, do par de correspondência ser formado por uma combinação reconhecida como UFT (PB) e por uma UT simples em (PE), o par contrastivo foi recolhido e inserido na BD, no campo das UFT, levando em consideração a frequência do PB, visto que o mais importante é emparelhar as variações entre essas duas variedades da língua portuguesa.

Além do mais, concordante com Pavel (1993), a frequência é um critério que não deve ser tomado isoladamente, já que poderia eliminar UFT neológicas que ainda não se encontram em grande divulgação, ou mesmo algumas altamente especializadas, dando espaço àquelas combinações livres, que poderiam ser ignoradas.

Decidimos, então, não adotar critérios de corte muito elevados e compilar todos os casos confirmados em uso que apresentassem, no mínimo, duas ocorrências em uma das variedades linguísticas, pois, considerando o tamanho dos corpora, acreditamos que cortes mais reduzidos aumentariam a quantidade de combinações a ser inseridas no dicionário, o que seria de grande utilidade ao tradutor.

3.4.1.2. Principais características das UFT

Seguindo os critérios supracitados, e empreendendo responder às questões colocadas, caracterizamos as Unidades Fraseotermológicas da Culinária como combinações fixas ou semifixas, constituídas por, no mínimo, uma UT da Culinária – nominal ou verbal; simples ou poliléxica –, um elemento com características de verbo e seus coocorrentes. A função principal das UFT é transmitir conhecimento técnico especializado da Culinária, denotando processos, atividades ou ações próprias da Culinária, tal como nos exemplos que se seguem:

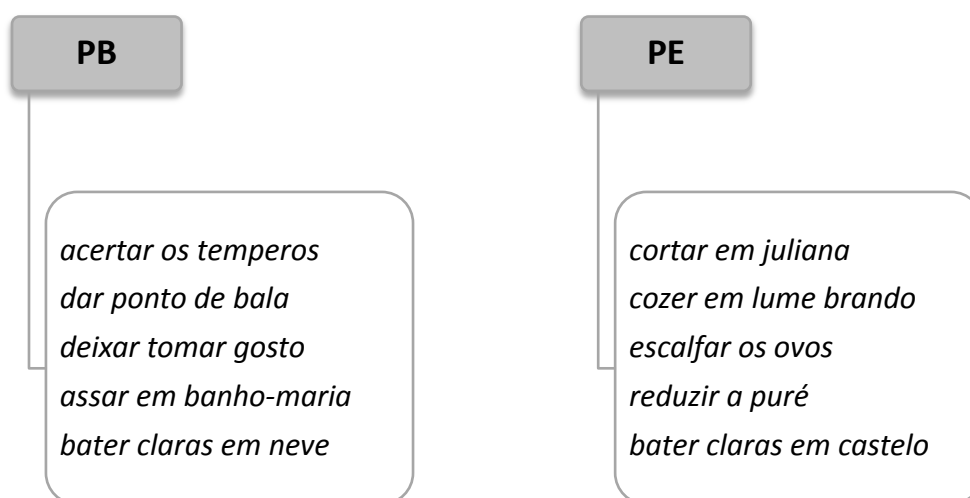


Ilustração 13: Exemplos de UFT

As UFT da Culinária são estáveis, pois apesar de não apresentarem um alto grau de fixação e permitir variação entre os elementos que as constituem, possuem uma certa fixidez na área da Culinária, apresentando uma certa estabilidade sintática e semântica.

Será, então, considerada UFT da Culinária a combinação que:

- Apresentar-se como uma combinação de duas ou mais palavras gráficas;
- Conter, no mínimo, uma unidade terminológica³⁸ (UT) – simples ou poliléxica, nominal ou verbal – em sua estrutura;
- Conter um elemento com características de verbos;
- Expressar um processo, atividade ou ação própria da Culinária;
- Apresentar um certo grau de fixidez;
- Possuir frequência relevante (no respectivo corpus).

Tais características refletem-se no par *bater claras em neve* (PB) ⇔ *bater claras em castelo* (PE), que contém uma UT da Culinária (claras em neve ⇔ claras em castelo), contém um elemento com características de verbos (bater), refere-se a um processo específico da Culinária e possui fixidez e frequência relevantes no PE e no PB respectivamente.

Caracterizadas as UFT da Culinária, e com base nos critérios explanados anteriormente, demarcaremos as UFT da Culinária de outras unidades sintagmáticas. Tal distinção se faz necessária porque um dos objetivos desta pesquisa é um dicionário fraseoterminalógico de Culinária que contenha UT, tanto as simples como poliléxica, como entrada e UFT como subentrada no corpo do verbete das UT que as constituem. Portanto, para realizar essa tarefa com rigor, é imprescindível demarcar quem é uma e quem é outra.

3.4.1.2.1. Distinção entre unidades fraseoterminalógicas e unidades terminológicas poliléxicas

Denominamos, neste trabalho, de unidades terminológicas poliléxicas (UTP) as UT formadas por dois lexemas ou mais, as quais subdividem-se em unidades

³⁸Relativamente às características supracitadas, importa referir que nem todas as combinações formadas por UT são UFT.

terminológicas compostas (UT compostas) e unidades terminológicas complexas (UT complexas) conforme o grau de lexicalização³⁹.

As UT complexas são a soma de duas, ou mais, palavras gráficas que podem ser formados com base em termos simples (*sopa de legumes, panela de ferro*) ou termos compostos (*uva-passa sem sementes, pimenta-do-reino moída na hora*) e não forma um todo com perfeita unidade semântica. Já as UT compostas são formadas pelo processo de composição por justaposição e possuem unidade semântica como, nos exemplos do PB: *quebra-queixo, mãe-benta, misto-quente, misto-frio, polenta-brustolada, marrom-glacê*; e do PE: *feijão-verde, passe-vite, abre-latas, tira-cápsulas, alho-francês*.

Estruturas sintagmáticas terminológicas desse tipo são denominadas por alguns autores de unidades fraseológicas, pois, conforme Fiala (1987:32), aparecem como unidades fixas, isto é, conjuntos mais ou menos extensos de formas construídos em contextos específicos. Entretanto há outros autores (como BEVILACQUA, 2004; BLAIS, 1993; L'HOMME, 2000; entre outros) que propõem uma separação precisa entre UTP e UFT, apesar de reconhecerem que não é uma tarefa fácil.

Fundamentados nas propostas que fazem essa distinção, recorreremos, aos critérios considerados fundamentais – sintático e semântico – para tentar demarcar os limites entre uma e outra.

De acordo com o critério sintático, para que uma combinação seja considerada fraseoterminalógica é preciso que não tenha caráter nominal. Portanto, as UFT são de categoria verbal (como, por exemplo do PE, *reduzir a puré*) ou, em menor número, adjetival (como, por exemplo do PB, *derretido em banho-maria, assado no forno*). Já as UTP são, mais frequentemente de categoria nominal (*olho-de-sogra, uva-passa, banana split*), embora também possam ser adjetival.

³⁹ Assunto que será tratado no item 6.1.1.1.2 do *Capítulo 6*, Unidades Terminológicas Poliléxicas, pág. 192.

Com base no critério semântico, as UFT se distinguem das UTP pelo fato de estas designarem objetos e conceitos (como *ovos nevados*, que é nome de um doce), enquanto que as UFT são fórmulas ou expressões que servem para expressar um conteúdo próprio no âmbito da Culinária (como: *dar consistência cremosa, dar liga, cortar em escalopes, cozinhar no bafo*, que denotam processos da Culinária). (apud KRIEGER e FINATTO, 2004: 88).

Assim sendo, as UTP possuem características que auxiliam na sua distinção das UFT, conforme enumeramos a seguir:

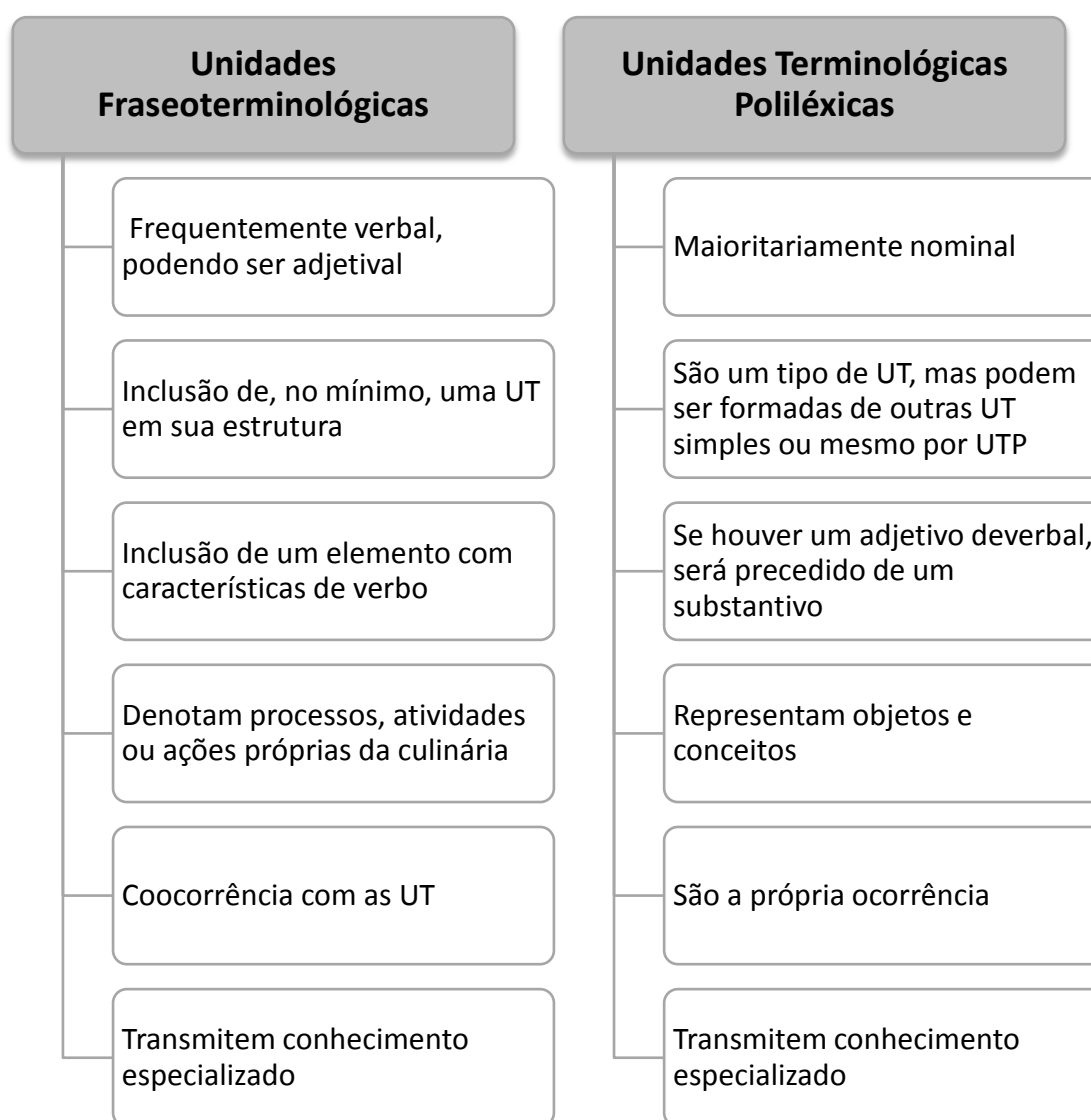


Ilustração 14: Distinção entre UTP e UFT

3.4.1.2.2. Distinção entre unidades fraseotermológicas e unidades livres do discurso

As unidades livres do discurso, apesar de não serem fixas e, geralmente, apresentarem baixa frequência, muitas vezes apresentam estruturas sintáticas, categoria gramatical e frequência semelhantes às UFT. Portanto, distingui-las é uma tarefa bastante complexa. Para ajudar nessa distinção, enumeramos as principais diferenças que encontramos, a seguir:

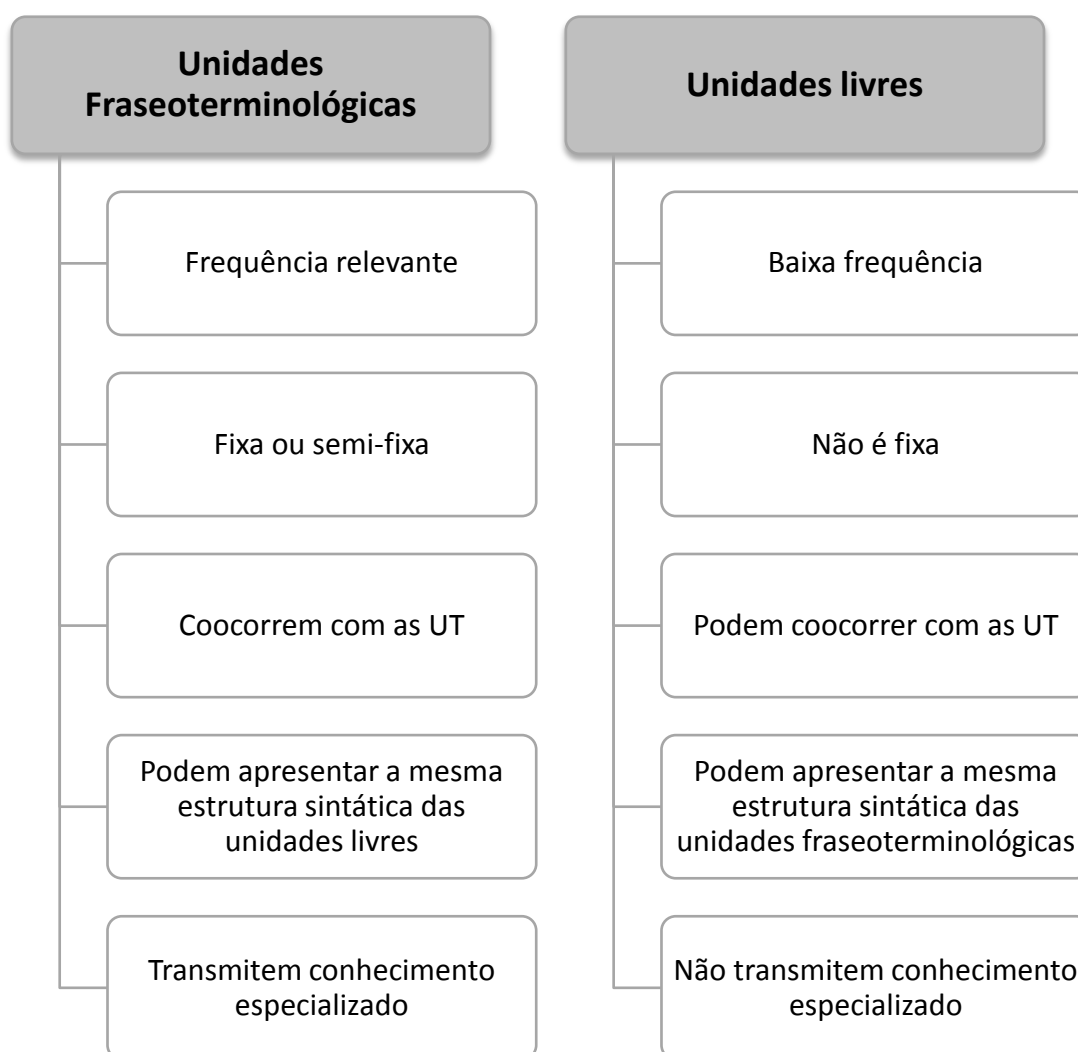


Ilustração 15: Características de distinção entre as UFT e as unidades livres da Culinária

Tais características não garantem tornar fácil a tarefa de distinção entre essas duas unidades, mas somadas aos critérios de reconhecimento, auxiliar-nos-ão na busca pelas UFT da Culinária.

3.5. CONCLUSÃO

Nosso objetivo principal, neste capítulo, foi conceitualizar as unidades fraseotermiológicas da Culinária, além de eleger critérios para o reconhecimento destas através da análise de algumas de suas propriedades sintáticas e pragmáticas. Para tanto, em um primeiro momento, debruçamo-nos sobre estudos de UF da língua corrente e da língua de especialidade, para verificar a definição dada por alguns autores bem com suas características. Posteriormente, após a reflexão sobre os autores mencionados, tomamos como base as contribuições de Gouadec (1994) e, sobretudo, as de Bevilacqua (2004) para definir e caracterizar as UFT da Culinária, o que permitir-nos-á distingui-las de outras unidades sintagmáticas.

Constatamos que, apesar de não haver consenso, a maioria dos linguistas consultados define a fraseologia como uma unidade polilexical, atribuindo-lhes como principais características a estabilidade sintática e semântica, a fixação e a idiomatidade. No que tange a língua de especialidade, essas formas também se caracterizam pela inserção de uma unidade terminológica em sua estrutura. Já a fraseologia da língua corrente ainda abarca formas caracterizadas pela idiomatidade e lexicalização abrangendo um leque de combinações que vão desde unidades sintagmáticas (como as lexias compostas) até frases inteiras (como os provérbios).

Toda essa diversidade e complexidade torna o objeto da fraseologia de difícil reconhecimento e constituição, fazendo-nos entender a sua importância, bem como a necessidade de ferramentas que facilitem a sua identificação e o seu entendimento para uma melhor compreensão das línguas.

Capítulo 4

PLANIFICAÇÃO E CONSTITUIÇÃO DOS CORPORA

Não temos outra prova da propriedade das palavras, que o uso dellas, & deste uso não há evidência mais certa, & permanente, que a que nos fica nas obras dos Autores, ou manuscritos ou impressos.

Rafael Bluteau

Na presente investigação, em que propomos uma metodologia para a elaboração de um dicionário contrastivo e fraseotermológico destinado ao especialista e ao tradutor, interessa-nos constituir dois corpora que seja comparáveis entre si e representativos da Culinária, entendida como um processo de cozinhar alimentos.

Para isso, neste capítulo, primeiramente, apresentaremos brevemente a Linguística de Corpus, a qual servir-nos-á de abordagem metodológica para recolha e análise de dados que ajudar-nos-ão a atingir os objetivos propostos para esta pesquisa. Em seguida, com o intuito de entendermos melhor a Linguística de corpus e sua adequação à compilação de dados linguísticos, definiremos corpus e corpora comparáveis de acordo com este trabalho. Finalmente, traçaremos os caminhos seguidos para a elaboração dos corpora textuais da Culinária (de receitas culinárias e técnicas de preparo), os quais foram constituídos para o levantamento de unidades terminológicas e fraseotermológicas da Culinária – desde a planificação até a organização.

4.1. LINGUÍSTICA DE CORPUS

Claramente, a Linguística de Corpus não é uma disciplina tal qual a psicolinguística, sociolinguística, semântica, etc., pois o seu objeto de pesquisa não é delimitado como em outras áreas. (...) ela se ocupa de vários fenômenos comumente enfocados em outras áreas (léxico, sintaxe, textura) (SARDINHA, 2000: 355).

Tanto que outras teorias podem recorrer às suas ferramentas de análise para o estudo de corpora para seus próprios fins, como é o caso da nossa pesquisa que se apoia em teorias terminológicas e emprega também alguns procedimentos da Linguística de corpus.

Na busca por uma definição para Linguística de Corpus (LC) pudemos observar que são várias as denominações que apareceram para designar fenômenos similares que se baseavam no uso de corpora. Na década de 30: *ramo quantitativo-estatístico da Linguística Matemática*; na década e 50: *Mecano-Linguística*; e na década de 60: *Linguística de Corpus*, denominação majoritária hoje em dia, que apareceu após as críticas realizadas por Chomsky.

O pensamento linguístico, entre as décadas de 50 a 70, foi marcado pela influência da teoria gerativa de Chomsky, segundo a qual a linguística deveria se restringir à intuição de um indivíduo (SINCLAIR, 1991: 1). Os estudos da linguagem eram pautados pela introspecção e o enfoque dependia da competência do falante. Ou seja, “antes da disponibilização de grandes quantidades de dados, muitas das generalizações eram feitas por suposições intuitivas; não era possível verificar tais noções na era anterior à Linguística de Corpus” (SINCLAIR, 2003: ix).

Contudo, na década de 80, com a popularização dos computadores e a disponibilização de um grande número de dados, ocorreu a mudança neste panorama (cf. BIBER; CONRAD; REPPEN, 1998: 4). Assim, o computador passou a substituir o analista na realização de tarefas repetitivas e laboriosas, auxiliando-o nas pesquisas linguísticas, principalmente as estatísticas.

Segundo Sardinha, a Linguística de corpus é ou não uma metodologia consoante o conceito que temos de metodologia. “Se entendermos metodologia como instrumental” (2000: 355), a Linguística de Corpus não poderia ser entendida como uma metodologia, visto que “não se resume a um conjunto de ferramentas”. Porém, podemos entendê-la como uma metodologia, se entendermos metodologia como “modo típico de aplicar um conjunto de pressupostos de caráter teórico, pois traz consigo algo mais do que simplesmente o instrumental computacional” (2000: 356).

A Linguística de Corpus define não somente uma nova metodologia emergente para o estudo da linguagem, mas uma nova empreitada de pesquisa e, na verdade, uma nova abordagem filosófica (LEECH, 1992: 106, citado por SARDINHA, 2000: 357).

Dessa forma a “Linguística de Corpus não é um ramo da Linguística, mas a rota para a Linguística” (HOEY, 1997, *apud* SARDINHA, 2004:37), pois ela ditará o caminho que vamos seguir. Ela “ocupa-se da coleta e exploração de corpora, ou conjuntos de dados linguísticos textuais que foram coletados criteriosamente com o propósito de servirem para a pesquisa de uma língua ou variedade linguística. Como tal, dedica-se à exploração da linguagem através de evidências empíricas, extraídas por meio de computador” (SARDINHA, 2000: 2). Seu ponto de partida é a

observação desses dados, provenientes da linguagem em uso, extraídos por meio de ferramentas eletrônicas e interativas. Esse conjunto de dados linguísticos criteriosamente organizados, denominado corpus, possibilita a pesquisa empírica de uma língua, ou variedade linguística, em textos naturais por meio de computador (cf. SARDINHA, 2004), proporcionando, assim, a exploração de técnicas analíticas quantitativas e qualitativas (cf. BIBER; CONRAD; REPPEN, 1998:4), que é uma das características fundamentais da LC.

Sendo assim, é perfeitamente justificada a nossa escolha pela Linguística de Corpus para o estudo das unidades fraseotermológicas da Culinária, porque proporciona uma grande quantidade de dados para análise, além das ferramentas eletrônicas que permitem identificar e coletar tanto de UT como de UFT em contextos reais.

Importa ainda referenciar que a LC contém duas abordagens de estudo, uma “direcionada pelo corpus” e outra “baseada no corpus”. A primeira sugere que as hipóteses e teorias devem surgir, a posteriori, oriundos da observação da linguagem, sendo que o estudo será guiado pelo corpus. Já a segunda, parte de uma teoria existente antes da análise do *corpus*, ou seja, o estudo parte de um princípio teórico e só depois analisa o *corpus* para provar ou rejeitar a hipótese levantada.

Neste estudo, adotamos a LC segundo a segunda abordagem, ou seja, para verificar, com base em dois corpora textuais, como as UT da Culinária coocorrem no PB e no PE e agrupá-las em pares contrastivos que servirão para compor a nomenclatura do dicionário fraseotermológico, bem para a análise da variação das fraseologias entre PB e PE na área da Culinária. Esse contexto tecnológico da LC permite não somente o armazenamento de corpora, mas também a sua exploração, como a análise de um item lexical e suas coocorrências por meio de ferramentas eletrônicas de análise linguística.

A seguir, antes de descrever os passos seguidos para constituição dos corpora textuais, importa apresentar a definição de corpus segundo alguns autores (como: SINCLAIR, 1991; SARDINHA, 2004; COSTA, 2001b), pois para esta etapa, é importante a definição do tipo de corpus a ser compilado.

4.1.1. Definição de Corpus

Havia corpora antes do computador, já que o sentido original da palavra 'corpus' é 'corpo', 'conjunto de documentos' (conforme o dicionário Aurélio). (SARDINHA, 2000: 325)

Sob a influência das mudanças teóricas, o conceito de corpus evolui de modo a responder à renovação das metodologias em Lexicologia, Terminologia e em Lexicografia de especialidade. (LINO *et al*, 2010: 17)

Apesar de o uso de corpus ser bastante antigo, a Linguística de Corpus, ao tratá-los por intermédio do computador, alterou a forma como estes são constituídos e analisados. Desde que os corpora foram computadorizados, os pesquisadores passaram a utilizar extensivamente o computador para análises linguísticas; puderam analisar os padrões de uso em textos autênticos e com grande quantidade de dados. Com essa nova prática, ficou impensável separar corpus de corpus eletrônico. Não obstante, as características atribuídas a um corpus varia, conforme demonstram as seguintes citações:

Segundo Sinclair, linguista de corpus responsável pelo dicionário COBUILD, o primeiro a ser compilado a partir de um corpus computadorizado:

A corpus is a collection of naturally-occurring language text, chosen to characterize a state or variety of a language. (SINCLAIR, 1991: 171)

A corpus is a collection of pieces of language text in electronic form, selected according to external criteria to represent, as far as possible, a language or language variety as a source of data for linguistic research (SINCLAIR, 2005)

Para Sardinha (2004), professor brasileiro que se dedica aos estudos da Linguística de Corpus no Brasil:

Corpus é uma coleção de dados linguísticos (sejam eles textos ou partes de textos escritos ou a transcrição de fala) de uma determinada língua, escolhidos segundo um determinado critério, representando uma amostra desta língua ou uma variedade linguística.

Um conjunto de dados linguísticos (pertencentes ao uso oral ou escrito da língua, ou a ambos), sistematizados segundo determinados critérios, suficientemente extensos em amplitude e profundidade, de maneira que sejam representativos da totalidade do uso linguístico ou de algum de seus âmbitos, dispostos de tal modo que possam ser processados por computador, com a finalidade de propiciar resultados vários e uteis para a descrição e análise. (SARDINHA, 2004: 18).

Cabré (1993:227) denomina *corpus* de “documentos de trabalho”, os quais são utilizados para a extração das UT e, também, para encontrar denominações alternativas em uma mesma língua. Trata-se das comunicações dos especialistas sobre os temas de sua área, podendo ser oriundas de fontes orais ou escritas.

De forma geral, um corpus pode ser classificado como geral ou especializado, sendo que o corpus geral visa representar a língua de forma ampla e servir de base para pesquisas variadas; caracterizando-se pela sua variedade em relação aos gêneros discursivos que incluem, à variedade de registros, assuntos e autores. O corpus especializado é constituído para objetivos específicos de pesquisa, pois através de sua análise é possível descrever muitas das particularidades de uma unidade terminológica, tais como a estabilização ou não de seu sentido e os tipos de variação (cf. LINO, 2005). Ademais, consiste, muitas vezes, em um acervo de textos de gêneros ou discursos de uma determinada área de especialidade, como os nossos corpora que são uma coletânea de receitas culinárias e técnicas de preparo, e visam representar a Culinária.

Além de especializados, os nossos corpora são comparáveis entre si, pois são constituídos de textos similares de duas variedades da língua portuguesa – PB e PE.

4.1.1.1. Corpora comparáveis

Corpora comparáveis, no âmbito desta pesquisa, são dois (ou mais) corpora em línguas diferentes (inglês e português, por exemplo) ou em diferentes variedades de uma língua (como é o nosso caso que abarca duas variedades do português, o PB e o PE). Além disso, os corpora comparáveis devem ser constituídos seguindo as mesmas diretrizes, ou seja, constituir-se da mesma proporção de gêneros e tipos textuais, mesmo formato e tamanho.

Relativamente aos corpora da Culinária construídos para esta pesquisa, são comparáveis porque pertencem a duas variedades diferentes da língua portuguesa, o PB e o PE; são compostos por textos similares; convertidos para o mesmo formato (.txt); contêm a mesma quantidade de textos (1001 textos cada um) e um número de palavras aproximado.

Ambos estão constituídos de dois subcorpora de receitas culinárias e técnicas de preparo, os quais estão em formato eletrônico (.txt), conforme exige a Linguística de corpus (cf. Ilustração 19, pág. 150) Cada corpus é uma coletânea de textos técnicos (receitas culinária e técnicas de preparo), em formato eletrônico, produzidos por especialistas e/ ou reconhecidos (e utilizados) pelos mesmos como obras de referência da área, constituídos criteriosamente para a extração de UT e UFT da Culinária.

4.1.2. Planificação dos corpora textuais da Culinária

Partindo dos princípios que um linguista que queira descrever as unidades terminológicas deve buscá-las em produções orais e escritas dos especialistas (CABRÉ, 2002), e que “somente na dimensão vocabular de um corpus textual, de preferência especializado, é possível avaliar o que varia e como as terminologias variam” (FAULTSTICH, 1997: 29), para repertoriar pares de UT e de UFT variantes da Culinária, projetamos, à medida das necessidades específicas desta pesquisa, compilar dois corpora textuais comparáveis constituídos de receitas culinárias e técnicas de preparo.

Para a constituição dos corpora devemos ter em conta os objetivos específicos que motivam a pesquisa, ou seja, “em vez de se dizer, ‘eu tenho este corpus, então agora vou descrevê-lo’, deve-se pensar ‘eu desejo investigar esta questão, então eu necessito de um corpus com estas características’” (SARDINHA, 2000:349). Partindo desse princípio, aportamo-nos na Linguística de Corpus e partimos para a planificação de dois corpora textuais similares e representativos da Culinária, que tem o PB como variedade linguística de partida e o PE como variedade linguística de chegada.

4.1.2.1. Caracterização dos corpora textuais da Culinária

Antes da coleta da documentação necessária, estabelecemos previamente que os corpora textuais da Culinária deveriam ser:

- Representativos da Culinária, ou seja, que sejam constituídos por textos que represente a Culinária pelo gênero e pela quantidade (embora esta seja relativa);
- Comparáveis, isto é, que haja paralelismo entre os textos das duas variantes contrastadas;
- Monolíngue de duas variantes da Língua Portuguesa, PB e PE, limitando-se ao registro escrito da língua;
- Sincrônicos.

Após fixar as características dos corpora textuais da Culinária, passamos à etapa seguinte que, de acordo com os princípios básicos da Linguística de Corpus, é o estabelecimento de critérios para a construção de corpus minimamente representativo.

4.1.2.2. Estabelecimento de critérios para seleção dos textos

Almejando satisfazer os princípios da Linguística de corpus, e tendo em conta que um corpus é um “conjunto de textos orais e/ou escritos em formato eletrônico, relativos a uma área do saber, cuja organização resulta de critérios pré-estabelecidos” (COSTA e SILVA, 2005 *apud* REMÍGIO; ROBERTO; COSTA, 2006), antes de iniciar a constituição dos corpora da Culinária, preestabelecemos alguns critérios básicos para a coleta dos dados: a) Autoria⁴⁰ (origem de quem produziu esses textos); b) Suporte que se apresentam; c) Representatividade (tipo de textos e quantidade de textos que será levantada); d) Tempo (data que eles foram editados

⁴⁰ Como supracitado, utilizamos receitas de *chefs* conceituados ou recomendadas pelos mesmos. Consultamos três profissionais da Culinária de Portugal e três do Brasil, mais precisamente em Porto Alegre, onde estivemos para um estágio na UFRS.

ou reeditados); e) Estilo (autenticidade do texto); f) Disponibilidade (critério criado pela dificuldade de acesso aos textos do PB).

a) Critério de autoria

Os textos dever ter sido produzidos (originais ou traduzidos) por falantes nativos das respectivas variantes, destinados a profissionais ou aprendizes. É importante ser textos escritos por especialistas ou indicados por profissionais reconhecidos da área.

Não consideramos relevante ser RC da cozinha nacional, mas ser RC de iguarias consumidas nos dois países, de preferência contendo, na medida do possível, os mesmos ingredientes e utilizando as mesmas técnicas de preparo. Por exemplo uma RC de *sushi*, que é um prato da cozinha japonesa, mas muito consumido no Brasil e, recentemente, expandido em Portugal em virtude da substituição dos restaurantes chineses por japoneses.

b) Suporte

Os textos são provenientes de livros de receitas e de técnicas de preparo e de sites de Culinária ou sites com espaço destinado à Culinária, levando sempre em consideração o critério da autoria.

c) Representatividade

A noção de representatividade em corpora especializados não pressupõe a noção de quantidade, dado que a produção de textos numa área de especialidade, numa língua determinada, pode ser diminuta, assumindo o tamanho do corpus um valor relativo. (COSTA, 2001b:37)

Embora, não haja critérios objetivos para a determinação da representatividade, é preciso considerar além do aspecto quantitativo em si, o equilíbrio do conteúdo do corpus, tornando-se necessário equilibrar os diferentes tipos de textos e/ou de temas a ser incluídos num corpus. Então, objetivando satisfazer os critérios de representatividade da Culinária, buscamos selecionar

textos que demonstrassem traços conceituais relevantes para estabelecer a noção das UT recolhidas, contendo em seu conteúdo orientações e instruções das técnicas, descrição de ingredientes e de instrumentos utilizados na prática do processo de cozinhar. Para tal, contamos com o assessoramento de um especialista da Culinária de cada comunidade linguística (neste caso, *chefs* de cozinha do Brasil e de Portugal) para auxiliar na seleção de textos.

Estabelecemos, assim, que os textos dos corpora, além de pertencer ao discurso real do âmbito da Culinária, devem ser receitas culinárias (RC) e técnicas de preparo (TP) de tamanhos variados, do PB e do PE, os quais sejam:

- RC de pratos (doces ou salgados) ou preparados⁴¹ designadas por nomes iguais e resultados diferentes, como por exemplo, *massa podre* que no Brasil é “massa quebradiça, feita basicamente de gordura e farinha, usada para fazer tortas, empadas, etc.”, enquanto que em Portugal, o mesmo termo denomina uma “massa feita de restos aproveitados de outras massas”;
- RC de pratos ou preparações semelhantes e nomes diferentes, como *rocambole* (PB) e *torta* (PE) que designam uma “espécie de pão de ló recheado e enrolado”;
- TP análogas, como, por exemplo, *bater claras em neve* (PB) e *bater claras em castelo* (PE), ou seja, textos que descrevam ou ensinem as mesmas técnicas culinárias, mesmo que denominadas diferentes.

Embora a quantidade seja relativa para a representatividade de corpora especializados, para garantir o equilíbrio entre os corpora da Culinária, medimo-los com base no critério de medida de Sardinha (2000: 346; 2004: 26), o qual propõe a classificação do corpus segundo o número de palavras, de acordo com a Tabela 12:

⁴¹ O termo “Preparado”, no âmbito desta pesquisa, designa preparações culinárias que serão utilizadas na confecção de outros pratos, como por exemplo, *molho branco*, *massa folhada*, etc. (cf. Preparado, pág. 52).

Extensão do corpus	
Número de palavras no corpus	Classificação
Até 80 mil	Pequeno
De 80 a 250 mil	Pequeno-médio
De 250 mil a 1 milhão	Médio
De 1 milhão a 10 milhões	Médio Grande
Acima de 10 milhões	Grande

Tabela 12: Extensão do corpus segundo Sardinha

Com base nessa escala, os corpora textuais constituídos para esta pesquisa podem ser classificados como pequeno-médio, pois constituem-se de menos de 250.000 palavras cada um, conforme mostra o gráfico a seguir:

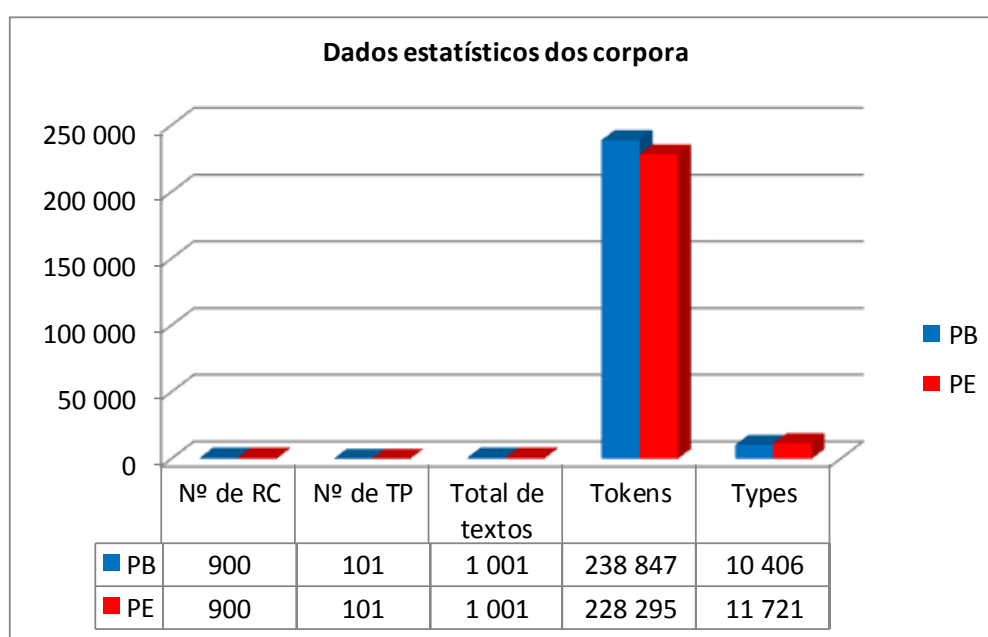


Gráfico 1: Dados estatísticos dos corpora textuais

Consoante Sardinha (2004), *token* corresponde ao “número de itens – ou ocorrências – em que uma palavra aparece no corpus” e *types* o “resultado da quantidade de formas, ou o número de vocábulos presentes em um corpus”.

d) Tempo

Levando em conta o critério de tempo, determinamos que os textos para constituírem os corpora devem ter sido publicados (ou reeditados) a partir de 1990, época em que a globalização da Culinária se intensifica.

e) Estilo

Conforme referido, um dos critérios para a constituição dos corpora da Culinária é que os textos devem ter sido escritos em linguagem natural, ou seja, não podem ter sido “produzidos com o propósito de serem alvo de pesquisa linguística” (SARDINHA, 2000). Além disso, os textos devem ser extraídos de obras utilizadas por especialistas, e reconhecidas por esses profissionais como importantes e representativas da área técnica da Culinária. Essa decisão levou-nos a utilizar textos traduzidos, porque as obras de Culinária recomendadas pelos *chefs* consultados são, em sua maioria, traduzidas de outras línguas, principalmente do francês e do inglês.

Apesar de haver preconceitos por parte de alguns linguistas de corpus, não entendemos como empecilho selecionar, também, textos traduzidos, visto tratarem-se de textos em linguagem natural. As RC e TP traduzidas, apesar de não terem sido produzidas como um texto nativo, foram coordenadas por um especialista nativo da área, o que nos faz crer que, mesmo que haja distorção na interpretação, poderia alterar o resultado da receita, mas continuaria possível coletar UT e UFT, além de se obter traços conceituais dos mesmos.

Como aponta Sardinha, o linguista de corpus deve perceber o valor do texto traduzido como um objeto de pesquisa em si, não como algo inferior ou desviante de uma norma.

f) Disponibilidade

Dentre as obras selecionadas, deparamo-nos com a dificuldade de emparelhar textos semelhantes, principalmente porque não tivemos acesso a

alguns livros brasileiros indicados pelos especialistas consultados. Tal fato levou-nos a decidir compilar também textos da *Web*, sempre tendo em conta a autoria, recorrendo a palavras-chave encontradas nos textos do PE, como:

- Técnicas
- Dicas
- Utensílios
- Aves (Frango, Peru)
- Churrasco
- Peixes
- Arroz
- Saladas
- Salgadinhos
- Bolos
- Comida saudável (pouco calóricas)
- Comida vegetariana
- Comida étnica (oriental, grega, etc.), neste caso, incluímos pares idênticos. Por exemplo, se escolhemos comida japonesa em PB, consequentemente, escolhemos a mesma em PE.

Por exemplo, procuramos receitas de “arroz” em PB, visando um resultado semelhante (RC similar). Para tal, recorremos a um motor de pesquisa. Optamos pelo Google, na medida em que, na sequência da comparação feita, decidimos que é, atualmente, o melhor motor de busca existente, inclusive para procurar páginas apenas de um dos países. Escolhemos os sites *.br* (do Brasil) e sempre que nos deparamos com uma receita com o mesmo nome, como, por exemplo, “arroz-doce”, ou da mesma iguaria como “farófia” e “ovos nevados”, selecionamo-las.

A Importa referir que, ao optarmos por compilar receitas da *Web* não descartamos os critérios preestabelecidos, pois além de verificarmos autoria da receita publicada, tivemos sempre em consideração a fiabilidade do website de alojamento.

Atentando aos critérios aqui preestabelecidos, passemos, então, à constituição dos corpora textuais da Culinária.

4.2. CONSTITUIÇÃO DOS CORPORA

Para a constituição dos corpora da Culinária seguimos o caminho esboçado no esquema, a seguir:

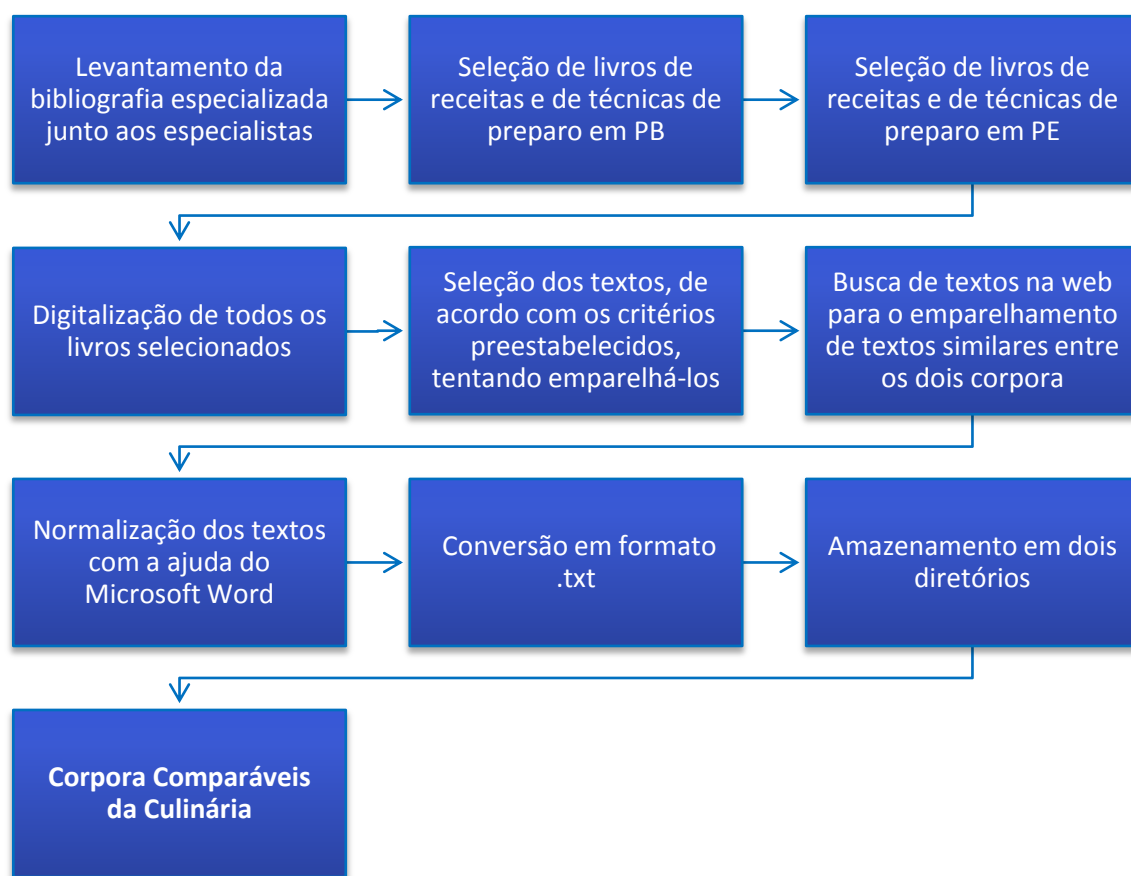


Ilustração 16: Esquema do caminho percorrido para a constituição dos corpora

4.2.1. Compilação dos textos

Depois de estabelecer os critérios para a coleta dos dados, com a indicação de alguns *chefs*, selecionamos obras culinárias, para a compilação dos textos dos corpora. Tais textos visam representar o discurso sobre o processo de cozinhar, ou seja, a transformação dos alimentos para serem servidos à mesa, denominado

Culinária. Trata-se, como já referimos, de RC e TP, pois como a Culinária utiliza-se de RC e de TP, entendemos que são os textos que melhor podem representá-la.

Com o intuito de proceder ao enquadramento desses textos (RC e TP) numa tipologia de textos e de gêneros, apresentaremos a seguir, o conceito de texto e uma breve noção de tipos e gêneros textuais.

4.2.1.1. Conceito de Texto

Texto é uma sequência verbal, oral ou escrita, que forma um todo, que tem sentido e é utilizado pelos indivíduos para interagir uns com os outros nos diferentes ambientes discursivos da sociedade. Tem extensão variável, mas necessita de um contexto significativo para existir. Quanto ao nível, pode ser formal, informal, coloquial, técnico.

Como observou Beaugrande (1997):

Trata-se, num primeiro momento, do objeto linguístico visto em sua condição de organicidade e com base em seus princípios gerais de produção e funcionamento em nível superior à frase e não preso ao sistema da língua; é ao mesmo tempo um processo e um produto, exorbita o âmbito da sintaxe e do léxico, realiza-se na interface com todos os aspectos do funcionamento da língua, dá-se sempre situado e envolve produtores, receptores e condições de produção e recepção específicas. Em essência, trata-se de um evento comunicativo em que aspectos linguísticos, sociais e cognitivos estão envolvidos de maneira central e integrada. (citado por MARCUSCHI: 2003):

Os textos, de acordo com suas características estruturais e funcionais, como unidades de interação verbal humana, podem ser classificados em tipos e gêneros textuais.

4.2.1.2. Tipos e gêneros textuais

Luiz Antônio Marcuschi (2002: 3), em seu estudo *Gêneros textuais: definição e funcionalidade*, faz uma breve definição das diferenças entre tipos e gêneros textuais, apontando que:

- *Tipo textual* designa uma espécie de construção teórica definida pela *natureza linguística* de sua composição {aspectos lexicais, sintáticos, tempos verbais, relações lógicas}. Em geral, os *tipos textuais* abrangem cerca de meia dúzia de categorias conhecidas como: *narração, argumentação, exposição, descrição, injunção*.
- *Gênero textual* designa uma noção propositalmente vaga para referir os textos materializados que encontramos em nossa vida diária e que apresentam *características sócio-comunicativas* definidas por conteúdos, propriedades funcionais, estilo e composição característica. Se os tipos textuais são apenas meia dúzia, os gêneros são inúmeros. Alguns exemplos de gêneros textuais seriam: *telefonema, sermão, carta comercial, carta pessoal, romance, bilhete, reportagem jornalística, aula expositiva, reunião de condomínio, notícia jornalística, horóscopo, receita culinária, bula de remédio, lista de compras, cardápio de restaurante, instruções de uso, outdoor, inquérito policial, resenha, edital de concurso, piada, conversa espontânea, conferência, carta eletrônica, bate-papo por computador, aulas virtuais* e assim por diante.

4.2.1.1.1. Tipo de texto

Tipos de texto	Características
Narração	A estrutura temporal predominante constrói-se sobre verbos que indicam ações; os tempos verbais preferidos são o Pretérito Perfeito Simples e o Pretérito imperfeito; abundam os advérbios de lugar e tempo para situar a ação, etc. O referente desta estrutura é um agente ou objetos situados no espaço e no tempo: é pois, um tipo de texto no qual se conta como algo ou alguém atua (no espaço, no tempo ou em ambos de maneira simultânea).
Descrição	As formas sequenciais constroem-se sobre o verbo ser ou outros equivalentes; os tempos verbais preferidos são o presente, atemporal ou neutro, e o Pretérito imperfeito. Abundam os advérbios de lugar. O referente é um agente ou objetos situados no espaço. Portanto, na descrição, o processo cognitivo

	predominante é a indicação de como é algo ou alguém.
Exposição	A estrutura verbal predominante incorpora o verbo ser ou similares com um predicado nominal, ou o verbo ter combinado com um objeto decreto. O tempo predileto é o presente, o ponto de vista do referente, o processo cognitivo implicado é o da análise ou síntese de ideias e conceitos: diz-se algo de um tema.
Argumentação	Neste caso, o referente á a relação de ideias ou conceitos: quer-se demonstrar algo. A estrutura preferida é a que incorpora o verbo ser, afirmado ou negado, com um predicado nominal; o tempo verbal mais empregado é o presente (a argumentação inclui um caráter de verdade (que se sobrepõe ao tempo).
Instrução	A estrutura verbal predileto é a imperativa. Preferentemente, trata de se referir a como fazer algo, indicando todos os passos (ou pelo menos os essenciais).

Tabela 13: Tipos textuais e suas características segundo a proposta de Werlich⁴²

4.2.1.1.2. Gênero de texto

Se o tipo é organizado pelos seus elementos formais, o gênero é caracterizado pelo estilo do texto, pela sua função sociocomunicativa, ou seja, para o fim a que se destina.

O gênero refere-se às diferentes formas de expressão textual, é um tipo específico de texto de qualquer natureza – literário ou não – como, por exemplo, *poesia, crônica, conto, prosa, carta, bilhete, bula, boletim de ocorrência, edital de concurso*, etc. O gênero é a forma natural para a qual usamos a língua para nos comunicar em situações formais ou informais, orais e escritas.

4.2.2. Classificação dos textos dos corpora da Culinária

Os textos dos corpora, conforme já foi referido, são informações ou instruções das maneiras de transformar os alimentos em iguarias com o sabor, a

⁴² (cf. LAMAS, 2009: 62-63)

textura, o aspecto e o valor nutricional almejado pelo cozinheiro, os quais são: Receita culinária e Técnica de preparo.

4.2.2.1. Receita Culinária

As receitas trazem:

um grande número de informações reveladoras que, ao lado de outras fontes, permitem tirar conclusões sobre transformações socioculturais, políticas e econômicas. Informam sobretudo, acerca de inovações nas práticas e nos equipamentos culinários, sobre métodos de preparo e técnicas de cocção, sobre diferentes preferências alimentares nacionais e regionais, sobre gêneros alimentícios disponíveis e utilizados e a posição de cada um na escala de valores, bem como sobre modelos de orientação socioculinários característicos de sua época e formas prestigiadas de hospitalidade. (TREFZER, 2009: 13)

Receita, segundo o Houaiss, é a “indicação sobre a maneira de preparar uma iguaria”. Para o Dicionário da Porto Editora é “fórmula em que são indicados os ingredientes e o modo de preparar um dado prato”. A nosso ver, a definição do segundo dicionário é mais completa, pois remete para estrutura básica de uma receita: a lista de ingredientes e o modo de preparar.

De acordo com Escoffier⁴³, *chef* francês chamado de “Imperador das cozinhas do mundo” da *Belle Epoque*, receita é uma fórmula, contudo, grandes cozinheiros como Fernand Point e Paul Bocouse não entendiam a receita como tal, mas como uma proporção entre ingredientes, a qual cada cozinheiro deveria detalhar segundo a sua própria interpretação do que é melhor. Essa ideia de fórmula, consoante Dória e Atala (2008: 251), talvez se enquadre no domínio da *pâtisserie*, onde o tempo, a temperatura e o peso dos ingredientes são essenciais

⁴³ Auguste Escoffier ficou conhecido por ter revolucionado os métodos tradicionais da culinária francesa. Muitas foram as contribuições de Escoffier para a cozinha moderna, além das muitas receitas que inventou; organizou as suas cozinhas em cinco setores onde cada um era comandado por um *chefdepartier*; introduziu o conceito de serviço à russa, o qual servia um prato de cada vez segundo a ordem do menu, contrariando, assim, o comum serviço à francesa onde os pratos eram servidos todos ao mesmo tempo.

para se chegar a um bom resultado. Já nos demais domínios da Culinária⁴⁴, a preferência e a sensibilidade de cada cozinheiro poderão ser usadas para dosar a matéria-prima. Um exemplo dessa imprecisão da fórmula, segundo os autores, é a receita de *molho bechamel* de Escoffier apresentada em duas versões: uma que ele considera rápida e outra mais demorada, profissional.

Na cozinha moderna, mais que uma fórmula, é preciso muita criatividade e prática. “Muita coisa se pode fazer considerando apenas as proporções grosseiras entre os ingredientes, usando a sensibilidade e as preferências de cada um para dosar as matérias-primas” (DÓRIA e ATALA, 2008: 251).

Desse modo, uma receita é a orientação para a execução de um prato (seja ele, doce ou salgado, frio ou quente) indicando produtos e técnicas obrigatórias, entretanto, agrega-se a isso a criatividade do cozinheiro, suas experiências na tentativa de melhorar o sabor e a aparência até atingir o desejado, além da disponibilidade de matéria-prima. Considerando essa ideia/definição de receita, entendemos que cada *chef* tem seus “truques” culinários para diferenciar um mesmo prato e torná-lo único. Dessa forma, é natural que haja variação de ingredientes e técnicas em um mesmo prato confeccionado por diferentes *chefs*, principalmente de regiões distintas e distantes como Brasil e Portugal, onde esses profissionais adaptam as receitas ao contexto de cada país e aos ingredientes da terra. Um exemplo seria a receita de *fricassê* ⇔ *fricassé*, cujas versões brasileira e portuguesa apresentam diferenças para além do acento gráfico.

Acreditamos que duas receitas de um mesmo prato, escritas por dois *chefs* distintos, não serão iguais, contudo apresentará alguns ingredientes e técnicas semelhantes, uma das razões pelas quais decidimos utilizar esse gênero de texto para a recolha e contraste das unidades fraseotermológicas da Culinária.

⁴⁴ Cf. Mapa Conceitual da Culinária, pág. 54.

4.2.2.1.1. Estrutura da Receita Culinária

Tradicionalmente, uma receita é escrita em prosa e constituída de três partes bem nítidas, realçadas e separadas por espaços: título, lista de ingredientes e modo de preparação, sendo, conforme já foi mencionado, do *tipo textual Instrucional*. Inicialmente está o título, ou seja, o nome da iguaria, seguido da lista de ingredientes, isto é, elementos que entram na composição do prato e, por fim, o modo de fazer / modo de preparo, que são indicações detalhadas de como chegar ao resultado final: o prato pronto para consumir.

Contudo, atualmente, as receitas trazem informações extras⁴⁵, como *dicas, definições de ingredientes, informações do tempo de preparo, custo, dificuldade, origem, sugestões de acompanhamento*, etc.. Pode também conter uma imagem do prato pronto e imagens da sequência dos passos para se chegar ao resultado, se for em suporte de papel. Ademais, as receitas online podem ainda trazer um vídeo⁴⁶ acoplado ou apenas ser apresentada em vídeo.

Do mesmo modo, nas RC que compõem os corpora, observamos que ocorrem outros tipos textuais, visto que os autores acrescentam, quase sempre outras informações extras. Tais RC, que a princípio pensamos em eliminar são ricas em termos da Culinária, além de contribuir para a compreensão do significado. Para exemplificar, tomemos uma receita em PB do livro *Le Cordon Bleu: Sobremesas e Técnicas Culinárias*⁴⁷:

⁴⁵ cf. Exemplo de receita que apresenta informação extra, em anexo, pág. 340.

⁴⁶ Em alguns casos, como no site do Edu Guedes, que apresenta suas receitas na televisão, as receitas vêm acrescidas de vídeo. Como exemplo, podemos ver uma receita com vídeo no *Site Oficial Edu Guedes*: <http://www.eduguedes.com.br/receitas-edu/tortas/item/torta-de-limao-crocante>.

⁴⁷ cf. Exemplo de Técnica de Preparo, em anexo, pág. 336.

Partes da receita	Tipo Textual	Receita Culinária
Título		Consomê
	Descritivo	Sopa clara, feita a partir de caldo, o consomê pode ser preparado com caldo de galinha, carne ou vitela (ver p. 16), que é clarificado com o acréscimo de claras e legumes. Os legumes também acentuam o sabor e a cor.
Modo de preparação	Instrucional	<p>Preparo do consomê</p> <p>Este método fácil para clarificar caldos compreende uma mistura de claras, um mirepoix de legumes (ver p. 166) e um ácido na forma de suco de limão. Ensinamos aqui um consomê de frango, mas a mesma técnica se aplica para fazer consomê de carne bovina ou de vitela.</p> <p>1 Bata 3-4 claras com um garfo até espumarem. Junte 2 Colheres (sopa) de suco de limão e cerca de 350 g de mirepoix (ver p. 166).</p> <p>2 Junte as claras aos 2 litros de caldo quente; leve para ferver. Bata até formar uma crosta, 4-6 minutos. 3 Faça um buraco na crosta para o caldo cozinhar completamente.</p> <p>3 Cozinhe lentamente por cerca de 1 hora, sem mexer.</p> <p>4 Forre uma peneira com musselina umedecida e segure-a sobre uma tigela larga. Rompa a crosta e, com uma concha, despeje o consomê. Antes de servir, esquente-o de novo numa panela limpa e guarneça com uma trufa preta, cortada à julienne, e folhas de cerefólio, como o mostrado. Ou polvilhe com uma brunoise de legumes (ver p. 166), a guarnição tradicional.</p> <p>Preparo do aspic</p> <p>Adicione gelatina ao consome para fazer aspic, que pode ser cortado em formas decorativas para guarnição. O aspic líquido é usado em geral para fazer musses e terrines, e também para dar brilho às carnes e aves (ver p. 225).</p> <p>Mergulhe folhas de gelatina por 2-3 minutos em um pouco de Consomê (7 g de gelatina para</p>

		500 ml de caldo). Aqueça o Consomê restante e despeje a gelatina e o líquido. Leve ao fogo lento, mexendo até derreter a gelatina. Faça o teste, levando para gelar 1 colher (sopa) em um pires.
--	--	--

Tabela 14: Tipo textual, exemplo de uma RC

Portanto, visto que todos os textos se realizam em algum gênero e que todos os gêneros comportam uma ou mais sequência tipológica e são produzidos em algum domínio discursivo que por sua vez se acha dentro de uma formação discursiva, sendo que os textos sempre se fixam em algum suporte⁴⁸ – imprescindível para que o texto circule – pelo qual atingem a sociedade (MARCUSCHI, 2003), podemos concluir que a RC é um texto que se realiza no gênero RECEITA, que comporta o tipo INSTRUCIONAL e, algumas vezes, DESCRITIVO, do domínio da CULINÁRIA, fixadas nos suportes livros ou *web sites* (no caso dos nossos corpora).

4.2.2.2. Técnica de preparo

As técnicas culinárias estão sempre enfrontadas na vida, são gestos cotidianos, e vamos desenvolvendo essa perícia, em geral orientados por alguém, observando o que as outras pessoas fazem ou, ainda, treinando por meio de sucessivas tentativas e erros. (DORIA, 2009)

De acordo com a primeira acepção do Houaiss (que é a que nos interessa) técnica é:

1. Conjunto de procedimentos ligados a uma arte ou ciência

1.1. A parte material dessa arte ou ciência

Com base nessa definição, neste trabalho, Técnica de preparo será entendida como o conjunto de procedimentos e utensílios utilizados para uma boa

⁴⁸ Acerca de “Suporte” ver: *A questão do suporte dos gêneros textuais* (MARCUSCHI: 2003).

preparação culinária, ou seja, é o modo e o meio de trilhar o caminho do processo de transformação do alimento, o qual se inicia com o alimento *in natura* ou industrializado e termina com o prato pronto para ser servido. Cada Técnica de preparo traz em si um conjunto de referências e de propriedades, indicando procedimentos para a transformação de ingredientes, a apresentação de cada comida e, segundo o costume, indicações de como será servida.

Tomamos como exemplo desse processo, a técnica de cozinhar o ovo descrita por Doria (2009: 177): “Colocamos a água numa panela, acendemos o fogo, colocamos o ovo, esperamos a água ferver (100º), contamos o tempo, retiramos o ovo, descascamos e, finalmente, lá está o que queríamos: o nosso ovo mole ou duro, segundo o tempo”

É possível notar que para atingir o resultado desejado – o ovo cozido – há uma sequência de procedimentos aliados a ajuda alguns utensílios, no caso a panela e o fogão. Essa sequência de procedimentos é o que denominamos técnica de preparo (TP).

4.2.2.2.1. Estrutura da Técnica de preparo

Ao contrário da receita culinária, a técnica de preparo não apresenta uma estrutura padronizada. Contudo, são textos escritos em prosa, e constituídos por, no mínimo, duas partes: título e instruções para execução. Pode também conter descrição da própria TP, descrição de ingredientes, subtítulos e imagens da totalidade ou partes do passo-a-passo. Os textos que descrevem e ensinam TP variam conforme o autor e, acreditamos, o público almejado.

Para exemplificar retiramos do livro *Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas*, a técnica de fazer frutas em calda⁴⁹:

⁴⁹ cf. Texto original em anexo, pág. 336.

Partes do texto que compõem a TP	Tipo Textual	Técnica de preparo
Título		Fazendo frutas em calda
	Descritivo	As frutas são cobertas por uma calda que é reduzida a um líquido espesso ao se usar frutas grandes.
Orientações para executar a TP	Instrucional	<ol style="list-style-type: none"> 1. Junte à calda as frutas preparadas. Certifique-se que haja calda suficiente para cobri-las. 2. Cozinhe em fogo baixo. Tampe a panela para frutas grandes que exigem cozimento longo. Vire-as para que cozinhem por igual. 3. Retire e escorra as frutas; ferva o líquido até obter uma calda média para frutas como damasco e ameixa, ou grossa para frutas grandes como pêssgo e pêra.

Tabela 15: Classificação do texto "Técnica de preparo"

Pode-se dizer que a estrutura da TP, na maioria das vezes, é a mesma da RC sem a lista de ingredientes. Sua intenção é ensinar ou orientar o leitor a utilizar a TP em suas RC. Assim, classificamo-la com o tipo textual INSTRUCIONAL e, algumas vezes, DESCRITIVO, do domínio da CULINÁRIA, fixadas nos suportes livros ou web sites, e se realiza no gênero INSTRUÇÕES DE USO⁵⁰.

Concluimos que a RC e a TP, no que respeita ao seu caráter genérico, reconhecem-se através das características essenciais do gênero textual que pertencem, as quais, segundo Bakhtin (1997), são o conteúdo temático, o estilo de língua e a construção composicional.

⁵⁰ cf. "Quadro sinótico de MARCUCHI" in DIONÍSIO; MACHADO; BEZERRA, 2010:23.

Com base nessas características dos textos da Culinária, separamos as RC das TP, formando dois subcorpora textuais de cada variedade linguística denominados “Receita” e Técnica” (cf. Ilustração 19, pág.150).

4.2.3. Emparelhamento dos textos

O emparelhamento foi feito através dos títulos ou da semelhança do conteúdo dos textos (como lista de ingredientes ou similaridade dos pratos). Por exemplo:

PB	PE
<i>Açorda Alentejana</i> (O pão na mesa brasileira, pág. 108)	Sopa de coentros à alentejana (<i>açorda alentejana</i>) (Livro de Pantagruel, pág. 153)
<i>Arroz frito</i> (Arroz - História Variedades, Receitas, pág. 95)	<i>Arroz Frito</i> Especial (Arroz e arrozes, pág 32)
<i>Arroz-doce</i> (A culinária paulista Tradicional, pág. 94)	<i>Arroz Doce</i> (Arroz e arrozes, pág. 80)
<i>Aspic de pepino e pimenta</i> (Chef Helena Rizzo, Folha de São Paulo)	<i>Aspic de atum de conserva com presunto</i> (O Livro de Pantagruel, pág. 226)
<i>Bacalhau Espiritual</i> (O pão na mesa brasileira, pág. 105)	<i>Bacalhau espiritual</i> (versão original) (O Livro de Pantagruel, pág. 241)
<i>Baião de Dois</i> (Chef Cris Leite)	<i>Arroz de Feijão</i> das Caraíbas (Arroz e arrozes, pág. 71)
<i>Bolinhos de arroz integral</i> (Chef Edinho Engel, Estadão - Paladar)	<i>Bolinhos de Arroz com Surpresa</i> (Arroz e arrozes, pág 56)
<i>Bolo de Chocolate</i> (Edu Guedes)	<i>Bolo de Chocolate Crocante</i> (Fantasias de chocolate, pág 20)
<i>Broa de Milho</i> (O pão na mesa brasileira, pág 94)	<i>Broa de milho e centeio</i> (Festas e comeres do povo português, pág 198)
<i>Caldo verde</i> (Dona Benta, pág. 193)	<i>Caldo-verde</i> (O Livro de Pantagruel, pág. 136)
<i>Carré de cordeiro ao forno</i> (Chef Viviane Gonçalves, Veja São Paulo)	<i>Carré de borrego</i> (Chefs Portugueses As melhores Receitas de Hugo Campos, pág 38)
<i>Cozimento dos alimentos</i> (Mestre-cuca Larousse, pág. 18-20)	<i>Técnicas de Cozedura</i> (Escola de Cozinha, pág. 160-181)
<i>Crème brûlée</i> (chef Morena Leite, Folha de São Paulo)	<i>Creme brulée de lima</i> (Chefs Portugueses As melhores Receitas de Hugo Campos, pág. 52)

<i>Manjar Branco do Edu Guedes</i> (Edu Guedes, Almanaque Culinário)	<i>Manjar-branco</i> (Chef Hélio Loureiro, Chef Online)
<i>Mousse de Chocolate Bicolor</i> (Confeitaria Nacional, pág. 43)	<i>Musse de chocolate</i> (Chefs Portugueses As melhores Receitas de Hugo Campos, pág. 58)
<i>Nhoque de Batatas</i> (Massas e Molhos, pág. 7)	<i>Gnocchis de Batata</i> (Ingrediente Secreto, pág. 16)
<i>Omeletes</i> (Le Cordon Bleu Todas as Técnicas Culinárias, pág 34-35)	<i>Omeleta de Cogumelos com parmesão</i> (Ingrediente Secreto, pág. 32)
<i>Panacota na calda de frutas vermelhas</i> (Chef Rodrigo Queiroz, Veja São Paulo)	<i>Panna cotta de baunilha com sopa de frutos silvestres</i> (Entre Pratos, pág. 174)
<i>Purê de batata</i> (Escoffianas Brasileiras, pág 19)	<i>Puré de Batata</i> (Ingrediente Secreto, pág. 18)
<i>Purê de Batata-Doce ao Mel com Pato ao Molho de Cachaça</i> (Batata, pág. 90)	<i>Puré de batata-doce e mandioca</i> (Entre tachos e tabuleiros, pág. 116)
<i>Tagliatelle com molho rústico de bacalhau, tomate, alcaparra e azeitona</i> (Menu Dia dos Pais, Chef Heloísa Bacellar, Azeite de Oliva Espanhol)	<i>Tagliatelle com Molho de Cogumelos</i> (Ingrediente Secreto, pág. 38)
<i>Vieiras grelhadas com espuma de Ostras e Coco</i> (Flávia Quaresma, Cyber Cook)	<i>Vieiras Salteadas</i> (Deliciosas Receitas de Peixe, pág. 22)

Tabela 16: Exemplo do emparelhamento dos textos dos corpora

Acreditamos que este emparelhamento permitiu-nos compilar textos com conteúdos semelhantes e, assim, constituir dois corpora textuais comparáveis, um em PB e outro em PE. Cada corpus está dividido em dois subcorpora denominados “Receitas” e “Técnicas”, sendo um de receitas culinárias e outro de técnicas de preparo, respectivamente.

4.2.4. Informatização dos textos

Uma vez selecionados os livros procedemos à informatização dos mesmos e ao armazenamento dos dados. Efetuamos a digitalização através do processo OCR (*Optical Character Recognition*), separando os textos, um a um, e convertendo-os em formato .doc, para posterior correção e limpeza.

Os textos recolhidos da web foram copiados e colados no *Microsoft Word*, excluindo tudo que não fosse de interesse (imagens, e-mails, nomes de

restaurantes, etc.) e também guardados em formato *.doc* para facilitar a correção e a limpeza.

Nessa primeira etapa, os textos foram nomeados individual e definitivamente e guardados em pastas conforme o gênero e a origem. Assim, reunimos todos os textos (extraídos dos livros e dos web sites) de forma unificada.

4.2.5. Nomeação dos ficheiros (arquivos)

Em ambos os corpora, cada texto selecionado, depois de digitalizado, foi nomeado de acordo com o título original da RC ou da TP, mais o título do livro e número de página de onde foram retirados. Como exemplo: uma TP retirada do livro *Le Cordon Bleu: Sobremesas e Técnicas Culinárias*:

Como fazer rocambole (*Le Cordon Bleu: Sobremesas e Técnicas Culinárias*, pág. 11)

Ilustração 17: Exemplo de nomeação de texto extraído de livros

Os textos extraídos da web foram designados pelo título da RC ou da TP, mais o nome do *chef* autor e o nome do site.

Arroz vermelho ao miso de berinjela (*Chef Joca Pontes, Prazeres da Mesa*)

Ilustração 18: Exemplo de nomeação de texto extraído de website

4.2.6. Normalização dos textos

Primeiramente, retiramos todo o excesso visível constante nos textos, como imagens, número de páginas, nomes de restaurantes, links, publicidade, etc., ficando somente palavras e números. Em seguida, procedemos à correção dos textos com a ajuda do *Microsoft Word* que, por ser um processador de texto que possui corretor automático, ajudou-nos a reconhecer os erros de digitalização entre outros, como por exemplo:

- Palavras escritas com minúsculas e maiúsculas
- Chocolate/ chocolate/ CHOCOLATE

- Palavras escritas com e sem hífen
- pimenta de caiena/ pimenta-de-caiena
- Palavras escritas com e sem acento
- pêra/ pera

Mesmo nos textos retirados de livros de autores reconhecidos, encontramos essas discrepâncias, por vezes, do mesmo autor e mesmo livro. Ademais, como os textos foram digitalizados, ocorreram erros de leitura do escâner, que também foram corrigidos durante a revisão.

Essa unificação é muito importante para a análise, pois o *AntConc 3.2.4w*, o programa utilizado para exploração dos corpora, classifica os exemplos supracitados como sendo ocorrências diferentes, gerando, assim, erros de frequência, o que alteraria o resultado da pesquisa. Dessa forma, foi preciso tomar uma decisão e escolher como a palavra “chocolate” apresentar-se-ia em todos os textos e unificá-la. O mesmo cabe para “noz moscada” e “noz-moscada”, “pão de ló” e “pão-de-ló” e todas as outras que apresentaram problemas semelhantes.

Para ajudar na escolha, apoiamo-nos em dois dicionários de língua geral, o *Dicionário Eletrônico Houaiss*, em PB e o *Dicionário da Porto Editora*, em PE.

Posteriormente, todos os textos foram guardados como textos simples (formato *.txt*), que é o melhor formato para análise com ferramentas de análise linguística, e organizados por variantes, constituindo assim, os dois corpora textuais da Culinária. Depois desse tratamento, os textos resultantes são visualmente diferentes de suas versões originais. Entretanto, o conteúdo textual entre os textos do corpus e os originais é idêntico (como se pode ver em anexo, pág.331).

4.2.7. Armazenamento dos textos

Depois de limpos, nomeados e convertidos, os textos compilados foram divididos conforme suas variedades linguísticas e gêneros textuais, e organizados em dois diretórios, a saber “CulCorpPB” e “CulCorpPE”, os quais são os corpora textuais da Culinária. Cada corpus textual está composto de dois subcorpora denominados “Receita” e Técnica”, conforme mostra o diagrama, a seguir:

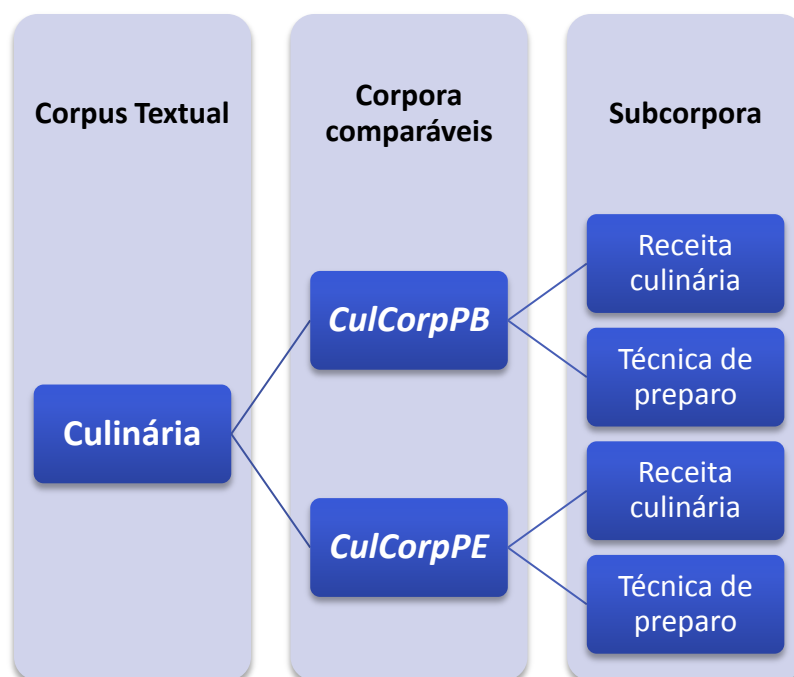


Ilustração 19: Representação dos corpora textuais da Culinária

Esta tarefa de armazenar todos os textos selecionados em arquivos resultou nos dois corpora textuais da Culinária, sendo o *CulCorpPB* (corpus textual em PB) e o *CulCorpPE* (corpus textual em PE).

4.2.7.1. Corpus textual em PB

O corpus textual do PB, denominado *CulCorpPB*, foi constituído em Porto Alegre, sob a orientação da Professora Doutora Cleci Regina Bevilacqua, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Para este corpus também tivemos a indicação das fontes (livros de receitas e de técnicas de preparo) de três profissionais de cozinha brasileiros que atuam em Porto Alegre, a saber:

- Aires Scavone, consultor de Gastronomia, *chef* de cozinha e proprietário da Escola de Gastronomia EGAS;
- Marcus Monteiro, *chef* de cozinha e professor de Culinária do SENAC;
- Jussara Andrade, cozinheira e professora de Culinária do SENAC.

Nessa fase, foi possível assistir aulas de Culinária, conhecer cozinhas destinadas a aprendizagem, bem como diversos profissionais e aprendizes da área

dispostos a contribuir com alguma ideia, o que foi enriquecedor na tarefa de familiarização com a Culinária.

4.2.7.2. Corpus textual em PE

O corpus textual do PE, denominado *CulCorpPE*, foi constituído em Lisboa a partir de fontes indicadas por alguns profissionais da área, principalmente:

- Fausto Airoid, *chef* de cozinha do Restaurante “Bica do Sapato”;
- Miguel Castro e Silva, *chef* de cozinha do Restaurante “O Largo”;
- José António Rebelo, do Hotel Vila Galé òpera.

Além desses, tivemos a oportunidade de conversar com formadores da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril e profissionais da organização “Turismo de Portugal”, os quais contribuíram na elucidação de algumas dúvidas acerca da área em Portugal.

A constituição do corpus do PE foi mais fácil, pois em Portugal os *chefs* são mais acessíveis, o que nos permitiu encontrar com alguns pessoalmente e conversar sobre o tema. Além do mais, os livros recomendados pelos *chefs* estavam disponíveis em bibliotecas públicas. Essas experiências foram importantes para o entendimento das várias questões acerca da Culinária em Portugal, bem como, para constatar a relevância do projeto do dicionário fraseotermológico de Culinária.

Finalizada a constituição dos corpora textuais da Culinária, foi necessário uma ferramenta apropriada para aceder aos seus conteúdos. Por isso, para a exploração dos corpora da Culinária, utilizamos o *AntConc 3.2.4w*, uma ferramenta eletrônica de tratamento e análise de textos e léxico, o qual apresentaremos no próximo capítulo onde trataremos da extração das UT e das UFT da Culinária.

4.3. CONCLUSÃO

Com este capítulo pudemos verificar que a Linguística de Corpus não é apenas uma metodologia, e sim uma abordagem teórica que permite múltiplas aplicações, contribuindo, empiricamente, através da pesquisa em corpus, para o conhecimento mais profundo, abrangente e teórico da linguagem.

Com o trabalho de constituição dos corpora pudemos concluir, que os dados levantados apontam para a pertinência de se utilizar a receita culinária e a técnica de preparo como gêneros de texto para representar a Culinária, pois neles estão contidos os “modos de fazer” dessa área, que é técnica, representados pelos termos e seus coocorrentes.

Ademais, notamos que as receitas tradicionais, na maioria das vezes, preservam seus títulos originais numa e noutra comunidade linguística, como exemplo do Brasil em Portugal: “moqueca de peixe”; e de Portugal no Brasil: “caldo-verde”. Ao selecionar receitas portuguesas escritas em PB e receitas brasileiras escritas em PE, constatamos que alguns de seus autores, ao transpor as receitas do PE para o PB, preocuparam-se mais em retirar as consoantes mudas dos termos que constituem o corpo do texto do que compreender as receitas e substituir os termos usados em Portugal pelos usados no Brasil. Por exemplo, na receita de *Bacalhau Espiritual*, do livro “O pão na mesa brasileira” (BOSISIO JUNIOR, 2004: 105), a receita pede *pão ralado* na lista de ingredientes, quando o termo usado no Brasil é *farinha de rosca* ou *farinha de pão*.

Sendo assim, acreditamos que a consulta a corpora comparáveis desta duas variedades linguísticas é imprescindível para dar suporte à uma pesquisa de natureza variacionista, pois, essa comparação entre os corpora da Culinária permitir-nos-á uma investigação contrastiva dos textos e, conseqüentemente, uma melhor compreensão da variação.

Capítulo 5

EXTRAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DA TERMINOLOGIA

Geralmente, quando se desenvolve um trabalho em terminologia (...) A primeira das nossas funções é questionar-nos sobre os fins a que se destina a terminologia” (...). É nesse instante que começamos a discorrer sobre “como fazer” para corresponder adequadamente às necessidades da(s) classe(s) profissional(ais) a que se destinam as terminologias.

Rute Costa

Neste capítulo, trataremos da coleta da terminologia através da análise e exploração dos corpora, que resultará em elementos para propor um dicionário fraseotermológico contrastivo bifocal de Culinária, isto é, que possa servir usuários de duas comunidades linguísticas – Brasil e Portugal.

Contudo, a fim de esclarecer os métodos de trabalho, antes de iniciar essa coleta, reiteraremos as tarefas preliminares ao trabalho prático propriamente dito. Desta feita, apresentaremos as fichas terminológicas eletrônicas em Base de dados ACCESS. Em seguida, de forma breve, daremos a conhecer o *AntConc 3.2.4w*, o programa selecionado para o tratamento informático dos corpora da Culinária e para a extração de candidatos à unidade terminológica (UT) e unidade fraseotermológica (UFT).

Em seguida, explicitaremos os caminhos percorridos desde os candidatos a termos até à extração das unidades fraseotermológicas do PB e suas respectivas variantes em PE, e, ao final, a delimitação dos pares de UFT através do critério de contrastes que resultará numa lista de pares de UFT contrastivas entre PB e PE no âmbito da Culinária.

5.1. REVISÃO E CONCLUSÃO DAS TAREFAS PRELIMINARES

No discorrimento sobre “como fazer”, e ambicionando realizar um trabalho terminológico⁵¹ com o mínimo de rigor, em primeiro lugar, tratamos das tarefas preliminares, das quais fazem parte duas atividades distintas e que se complementam: a delimitação do tema da pesquisa e a preparação e planificação do trabalho terminológico.

Por isso, no *Capítulo 1* (pág. 16), objetivando a delimitação do tema da pesquisa e a familiarização com este, explanamos a Culinária e estabelecemos o mapa conceitual da Culinária que demarca os limites do universo da pesquisa.

⁵¹ O trabalho terminológico é a atividade que concerne à sistematização da coleta, da descrição, do tratamento e da apresentação dos conceitos e de suas designações.

Elegemos a Culinária para a realização desta investigação contrastiva porque entendemos que é uma área especializada que abrange a língua através do mercado editorial e programas televisivos; a cultura com seus modos de confeccionar alimentos e comê-los, o mercado com seus ingredientes, e, porque não, as idiossincrasias, já que cada comunidade reage diferente aos mesmos alimentos, dando conta de representar os intercâmbios e avanços trazidos pela globalização.

Em seguida, empenhamo-nos na preparação e planificação do trabalho terminológico (cf. Introdução, pág. 1) que, nesta investigação, consiste, basicamente, no estabelecimento de critérios para levantamento dos documentos destinados à recolha de dados e à compilação destes; na concepção da Base de Dados ACCESS, onde constará as fichas terminológicas; e na escolha de ferramenta para exploração dos corpora. Desta feita, no *Capítulo 4* (cf. pág. 121), apresentamos brevemente a Linguística de Corpus, e dedicamo-nos ao planejamento dos corpora textuais e posterior constituição.

Tendo, então, o tema e o limite da pesquisa estabelecidos e o trabalho planejado, antes de partir para a coleta e organização da terminologia da Culinária, importa eleger um programa informático e elaborar as fichas terminológicas eletrônicas para a busca e inserção dos dados coletados para, assim, findar as tarefas antecedentes ao trabalho prático.

5.1.1. Concepção da base de dados

Para armazenar os dados da pesquisa, elaboramos uma Base de Dados (BD) com o *Microsoft Office Access (ACCESS)*, o qual é um programa gerenciador de base de dados pertencente ao pacote *Microsoft Office* executável em *Windows*. Pois, o formato automatizado permite tanto, flexibilidade de tratamento, organização e atualização dos dados, como a recuperação da informação por critérios seletivos homogêneos (controlando assim a sistematicidade das consultas). Este formato possibilita ainda armazenar, além de texto, imagens e arquivos de som ou vídeo. Outra vantagem é que permite rápido acesso aos dados.

Logo, a BD da Culinária é um ficheiro de dados em formato eletrónico que reúne todas as fichas terminológicas eletrónicas que foram preenchidas para nossa pesquisa.

Las fichas terminológicas son materiales estructurados que deben contener toda la información relevante sobre cada término. Las informaciones que presentan se extraen de las fichas de vaciado o de la documentación de referencia, y se representan siguiendo unos criterios fijados previamente (CABRÉ, 1993: 281-282).

Podemos dizer que, consoante Faustich (1995), a ficha terminológica funciona como uma “certidão de nascimento” do termo, pois é nela que registramos toda a informação recolhida acerca do mesmo.

5.1.1.1. Elaboração das fichas terminológicas

As fichas terminológicas eletrónicas foram elaboradas com base no modelo de Cabré e de Faulstich (cf. CABRÉ, 1993 e FAULSTICH, 1995), e adaptadas às necessidades desta pesquisa, pois, como aponta Cabré, a constituição da ficha depende muito do objetivo final do pesquisador. Por isso, desenhamo-las pensando, não só no levantamento e análise contrastiva das UFT, mas, também, em preencher as necessidades do nosso dicionário contrastivo fraseotermológico de Culinária. Seu objetivo básico, aqui, é, além de mostrar a relação entre as UT e UFT das variedades brasileira e europeia da língua portuguesa, armazenar todos os dados referentes aos termos coletados para posterior organização dos verbetes no dicionário.

Assim, as fichas terminológicas estão estruturadas conforme a ilustração a seguir:

Número da ficha 1	Domínio 2	Subdomínio 3
UT PB 6	Cat. Gram. PB 7	Ilustração 4
Variante local PB 8		
Sigla 9		

Nome Científico 10		
UT PE 11	Cat. Gram. PE 12	
Variante local PE 13		Referência da imagem 5
Definição 14		
Remissão 15		
Contexto PB 16		
Referência do contexto (PB) 17		
Contexto PE 18		
Referência do contexto (PE) 19		
1. UFT PB 20	1. UFT PE 21	
Definição correspondente ao primeiro par de UFT 18		
2. UFT PB 20	2. UFT PE 21	
Definição correspondente ao segundo par de UFT 22		
Contexto 1 em PB + (Referência do contexto 1 do PB) Contexto 2 em PB +(Referência do contexto 2 do PB) 23	Contexto 1 em PE + (Referência do contexto 1 do PE) Contexto 2 em PE + (Referência do contexto 2 do PE) 24	
Ocorrência PB	Ocorrência PE 26	
Nota 27		
Observação 28		
Data 29	Autor da ficha 30	Revisor da ficha 31

Tabela 17: Modelo da Ficha Terminológica

Como podemos observar, as fichas terminológicas⁵² empregadas nesta pesquisa constam de 31 campos, que descreveremos a seguir:

Campo 1. Número da ficha: Numeração automática respeitante à ordem de inserção dos candidatos a termos na BD.

Campo 2. Domínio: Os domínios da Culinária referem-se às seis divisões da orientação temática do mapa conceitual da Culinária, as quais são: Procedimento, Ingrediente, Utensílio, Técnico, Preparado e Iguaria (cf. Ilustração 4, pág. 46). Portanto, neste campo, consta o domínio que pertence a UT entrada.

Campo 3. Subdomínio: Cada domínio da Culinária está dividido em alguns subdomínios, cuja divisão pode ser observada no primeiro capítulo (cf. pág.46). Assim, neste campo consta o subdomínio a que pertence a UT entrada.

Campo 4. Ilustração: Neste campo consta, quando possível, uma imagem associada à entrada, objetivando reforçar a definição. As imagens utilizadas nas fichas terminológicas foram copiadas da Internet ou são fotos captadas por nós.

Campo 5. Referência da ilustração: Neste campo consta a URL de onde se extraiu a ilustração, visto que a maioria foi retirada da Internet.

Campo 6. Entrada: Neste campo consta a UT do PB, grafada em letra minúscula, destacada com negrito, na forma lematizada, ou seja, limitada à sua forma morfológica básica:

- substantivos e adjetivos sempre no masculino singular, com exceção para os casos em que os substantivos aparecem sempre no plural (como *vinha d'alhos*; *brócolis*) ou são femininos (como *sopeira*; *peneira*);
- verbos no infinitivo (*reduzir*, *salgar*);
- unidades terminológicas complexas (UT formadas por mais de uma palavra) apresentam-se na forma sequencial, isto é, como são utilizados

⁵² Encontra-se em anexo o modelo da ficha terminológica desenhada para esta pesquisa (cf. pág. 349).

naturalmente (como *bife a cavalo* (PB) ⇔ *bife com ovo a cavalo* (PE);
azeite de oliva extra virgem (PB) ⇔ *azeite virgem extra* (PE).

Campo 7. Categoria gramatical (da UT do PB): Seguindo a indicação de Cabré (1993: 311) e Auger y Rousseau (1987: 64), que consideram que a Informação gramatical deve sempre aparecer na ficha terminológica, apresentamos dois campos com as informações gramaticais. O primeiro, apresentado neste campo, refere-se à UT entrada, ou seja à UT do PB; e o segundo, apresentado no campo 9, classifica a UT variante em PE. Tais informações estão de acordo com as seguintes abreviações:

adj.	adjetivo
n.f.	nome feminino
n.f. pl.	nome feminino usado apenas no plural
n.m.	nome masculino
n.m.f.	nome masculino e feminino
n.m. pl.	nome masculino usado apenas no plural
loc.	locução ⁵³
v.	verbo

Campo 8. Variante local⁵⁴ PB: Este campo registra, se ocorrer no corpus, outro(s) termo(s) utilizado(s) em PB que possuam correspondência conceitual em relação ao termo entrada, como reduções, variantes ortográficas, morfossintáticas, etc. As variantes⁵⁵ da UT principal apresentam-se em suas formas lematizadas, em ordem alfabética e separadas por ponto e vírgula (;).

Campo 9. Sigla: Quando detectada alguma sigla, registramos nesse campo.

⁵³ Classificamos de “loc.”, as unidades que não foram consideradas unidades fraseoterminalógicas e nem unidades terminológicas, como, por exemplo: *a moda da casa*.

⁵⁴ Para referir-nos às diversidades terminológicas existentes no interior de cada variedade linguística abordada usaremos o termo *variante local* para diferenciar das variantes geográficas entre PB e PE.

⁵⁵ Nesta investigação, conforme já foi mencionado, a problemática da sinonímia não será especificamente tratada. Entretanto, apenas para esclarecimento de que a sinonímia e a variação, neste trabalho, não serão entendidas como fenômenos distintos, mas apenas como variação terminológica, já que, como afirma Suárez de La Torre (2004: 63), não foram ainda encontrados argumentos e critérios suficientes para estabelecer uma linha divisória entre variação e sinonímia.

Campo 10. Nome Científico: Optamos por inserir este campo porque o nome científico funciona como uma “etiqueta” do conceito, o que facilita a tarefa de emparelhar variantes entre as duas variedades linguísticas pesquisadas, pois “a nomenclatura científica, expressa em linguagem universal, denomina a mesma planta, com um único nome, em qualquer lugar do planeta” (MARTINS-DA-SILVA, s.d.).

A nomenclatura científica é binária e, segundo o Código Internacional de nomenclatura Botânica (CINB), os dois nomes devem ser grafados em itálico ou sublinhado, sendo que o primeiro deve começar com letra maiúscula e o segundo deve ser grafado com letra minúscula. Portanto, neste trabalho, o nome científico será grafado em itálico e iniciado por letra maiúscula, tal qual como determina o CINB, por exemplo:

The image shows a web form titled "Ficha Terminológica" with a blue header. The form is divided into several sections. At the top, there are three input fields: "Nº." with the value "2", "Domínio" with the value "Ingrediente", and "Subdomínio" with the value "Hortaliça". Below these, there are two main entries. The first entry is for "abobrinha" (Brazilian variant), with a flag icon of Brazil, a "Var." field, a "stgla" field, and a "Nome Científico" field containing "Cucurbita pepo" in italics. A red arrow points to this field. The second entry is for "courgette" (Portuguese variant), with a flag icon of Portugal, a "Var." field containing "courgette", and a "Nome Científico" field containing "Cucurbita pepo" in italics. To the right of these entries is an "Imagem" section showing a photo of two zucchinis and a "Fonte da Imagem" field with the URL "http://beleza.terra.com.br".

Ilustração 20: Nome científico na ficha terminológica

Cucurbita pepo é o nome científico da chamada “abobrinha” no Brasil e “courgette” em Portugal.

Campo 11. UT em PE: Variante correspondente à entrada (UT do PB) e, de acordo com esta pesquisa, preferencial em PE.

Campo 12. Categoria gramatical (da UT do PE): Classificamos a UT variante em PE conforme descrito no “campo 7”.

Campo 13. Variante local PE: UT em PE correspondente à entrada, contudo, menos frequentes no corpus do PE. Estas serão inseridas seguindo as mesmas regras das variantes locais do PB.

Campo 14. Definição: consta a indicações dos traços necessários à identificação do conceito, ou seja, a definição⁵⁶ sucinta do termo entrada, em PB, ou então, se for uma ficha de um termo considerado variante, no lugar da definição constará a remissão ao termo preferido indicada por “Conf.” (conferir).

Campo 15. Remissão: São as relações de significado, dentro da obra, ou seja, uma UT remete a outra UT, com a qual mantém algum tipo de relação conceitual e vice-versa. As remissivas constantes neste campo correspondem as relações conceituais na microestrutura conforme as relações hierárquicas e lógicas entre os conceitos, organizadas de acordo com o mapa conceitual da Culinária. Essas remissões estarão indicadas por “Conf.” (conferir) logo após a definição da UT principal. (cf. Organização do sistema de Remissivas pág. 278)

Campo 16. Contexto PB: Trecho retirado do *CulCorpPB* onde ocorre a UT entrada, que é a melhor forma de observar seu uso real e comparar os contextos entre as duas variantes.

De acordo com Aubert (1996: 32 e 67), o contexto não constitui mera ilustração de uma definição inferida a partir de um grande número de contextos exaustivamente coligidos e sim o veículo dos traços semânticos característicos que permitem associar termo e conceito em uma situação precisa. O autor coloca que as pistas para encontrar a definição de um termo estão nos contextos em que ele se encontra no corpus. Enquanto um contexto associativo nos mostra apenas a existência do termo (como pertinente ao objeto da pesquisa), contextos explicativos (onde aparecem alguns traços conceituais) e definitórios (conjunto completo de traços conceituais) são os elementos chave para a

⁵⁶ Acerca da definição adotada neste trabalho, veja: Microestrutura do DFTCC, pág. 268.

elaboração de uma ficha terminológica, o instrumento mais comum com o qual o terminólogo levanta seus dados para a construção da definição.

Dessa maneira, para este trabalho, procurou-se selecionar os contextos explicativos e os definitórios, os quais, de acordo com Aubert (1996: 69) e Cabré (1993: 307), são os mais adequados para fins de uma análise conceitual.

As supressões estão indicadas da maneira habitual por (...) e a UT entrada, dentro dos contextos, encontra-se destacada entre os signos «».

Campo 17. Referência do contexto em PB: Título da obra e número da página de onde se extraiu o contexto em PB ou, se tratar de um site, a URL. Cabe mencionar que as referências bibliográficas mais completas, de onde os contextos foram retirados, estarão no final da obra, disponibilizando ao consulente informações necessárias para encontrar a fonte, caso seja do seu interesse.

Campo 18. Contexto em PE: Trecho retirado do *CulCorpPE* onde ocorre a UT do PE. Intentamos selecionar, na medida do possível, contextos do PE com as mesmas características dos do PB e apresentá-los segundo os mesmos critérios.

Campo 19. Referência do contexto em PE: Fonte de onde se extraiu o contexto em PE, segundo os mesmos critérios utilizados para referir a fonte do contexto em PB.

Campo 20. UFT PB: As unidades fraseotermológicas do PB, em ordem alfabética, onde ocorre a UT entrada.

Campo 21. UFT PE: As unidades fraseotermológicas variantes em PE, que podem ou não apresentar em sua estrutura uma UT do PE.

Campo 22. Definição do par de UFT: Consta a definição do respectivo par de UFT variantes. Haverá uma definição para cada par de UFT coletado.

Campo 23. Contextos UFT PB: Excertos de textos do *CulCorpPB* onde ocorre cada UFT, ou seja, um contexto por cada UFT registrada. Neste mesmo campo, no final de cada contexto e entre parênteses, a referência bibliográfica de onde se extraiu a respectiva UFT.

Campo 24. Contextos UFT PE: Constará um trecho de texto do *CulCorpPE* por cada UFT registrada e, entre parênteses, a respectiva referência bibliográfica.

Campo 25. Ocorrência PB: Alguns exemplos de uso. A intenção é registrar as diferentes ocorrências da UT entrada para auxiliar-nos na compreensão na hora da busca por UT variantes. Não se trata de contextos, mas de como as UT se combinam com outras palavras.

Campo 26. Ocorrência PE: Exemplos de uso da UT variante em PE com a intenção de compará-los com as ocorrências do PB, além de certificar a correspondência entre as variantes do PB e do PE. Neste campo a intenção não é emparelhar correspondências, mas verificar as ocorrências das UT nos corpora. As ocorrências estão registradas em ordem alfabética e separadas por ponto-e-vírgula (;). Como, por exemplo, as ocorrências com a UT *escabeche* (PB e PE):

Ocorrência PB	Ocorrência PE
<i>filé à escabeche; peixe à escabeche; quiabo à escabeche</i>	<i>atum com escabeche de legumes; peixinhos de escabeche; sardinhas de escabeche</i>

Tabela 18: Exemplo de ocorrências com a UT *escabeche*

Campo 27. Nota: Informação referente à definição da UT em PE, em caso de a mesma possuir significado diferente em ambas as variantes ou alguma informação relevante para a compreensão da UT ou das UFT. As notas podem ser de caráter linguístico, sociolinguístico, pragmático, normativo, técnico ou enciclopédico.

Campo 28. Observação: Informação complementar, que não cabe em nenhum outro campo, mas que pode servir para um melhor conhecimento da UT. Por exemplo, uma “observação” na ficha terminológica de *bem-casado*:

Obs.:	<p>O <i>bem-casado</i> resume simbolicamente o encontro de dois seres distintos que se completam: o homem e a mulher unidos como se fossem um.</p> <p>Inicialmente o <i>bem-casado</i> era recheado com doce de ovos por influência lusitana.</p>
--------------	---

Tabela 19: Exemplo de "observação" inserida na ficha terminológica

Campo 29. Data: Dia, mês e ano que o termo foi inserido na ficha.

Campo 30. Autor da ficha: Nome da pesquisadora.

Campo 31. Revisor: Nome do profissional que validou a UT. Campo a ser preenchido após a revisão das fichas terminológicas por um profissional da Culinária.

Após definição das fichas terminológicas em base de dados, de modo a estar preparada para a inserção dos dados, o próximo passo foi a escolha de uma ferramenta computadorizada para tal, pois, uma análise que se propõe utilizar os procedimentos e noções da Linguística de Corpus exige o uso de programas computacionais.

5.1.2. Seleção de uma ferramenta informatizada de análise

Para a exploração dos nossos corpora textuais, elegemos uma ferramenta eletrônica, cujo objetivo é auxiliar no processo de análise dos corpora e coleta da terminologia. Portanto, para realizar esse trabalho, selecionamos o programa *AntConc 3.2.4w*⁵⁷, o qual apresentaremos, brevemente, a seguir.

⁵⁷ Este programa encontra-se disponível gratuitamente no site Laurence Anthony's Website (http://www.antlab.sci.waseda.ac.jp/antconc_index.html). Nesta mesma página consta também instruções (em inglês) para instalação e utilização do mesmo.

5.1.2.1. AntConc 3.2.4w

O *AntConc 3.2.4w* é um *software* de tratamento e análise de textos e léxico, desenvolvido por Lawrence Anthony, da Universidade de Waseda no Japão. Este programa informático dispõe de sete ferramentas (*Concordance*, *Concordance Plot*, *File view*, *Collocates*, *Clusters*, *Word List*, *Keyword List*), dentre as quais quatro foram utilizadas para a nossa pesquisa: *WordList*, *Cluster*, *Concordance* e *File view*.

Word List

Empregamos a ferramenta *Word List* porque gera uma lista de palavras ordenadas em ordem crescente de frequência, permitindo levantar os candidatos a termos contidos no corpus. Quando executada, essa ferramenta exibe na mesma janela a estatística relativa aos dados usados na produção da lista – *tokens* e *types* –, como exemplificado na Ilustração 21:

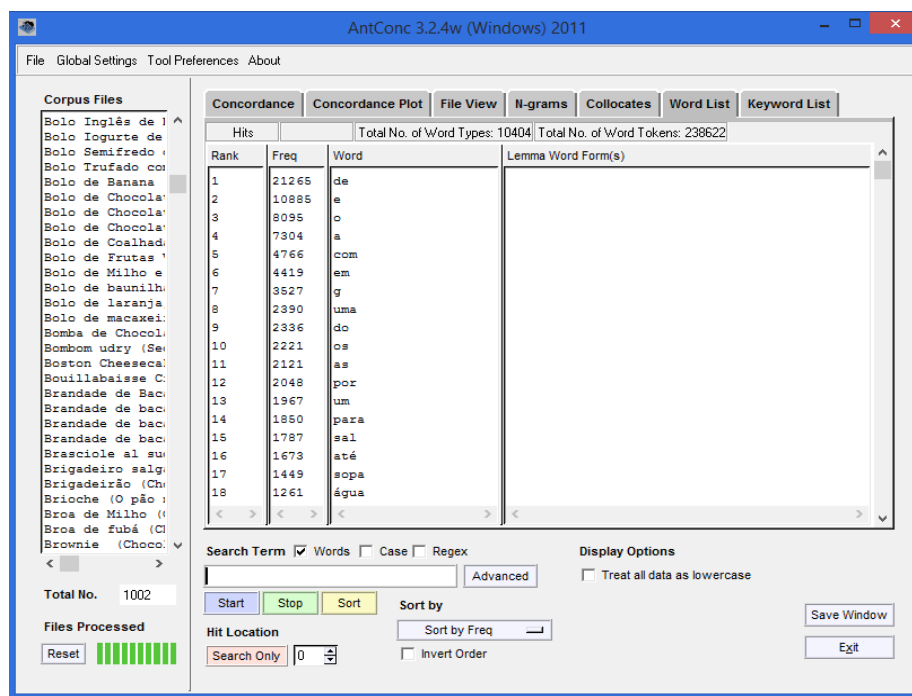


Ilustração 21: Lista de palavras ou *Word List*

Cluster

A ferramenta *Cluster* possui uma opção que permite calcular os *N-grams*⁵⁸, ou seja, as combinações das palavras mais frequentes do corpus. Ao seleccionar N-grams, o programa gera uma lista de palavras agrupadas em torno do termo fornecendo uma lista de N-palavras. Como exemplo:

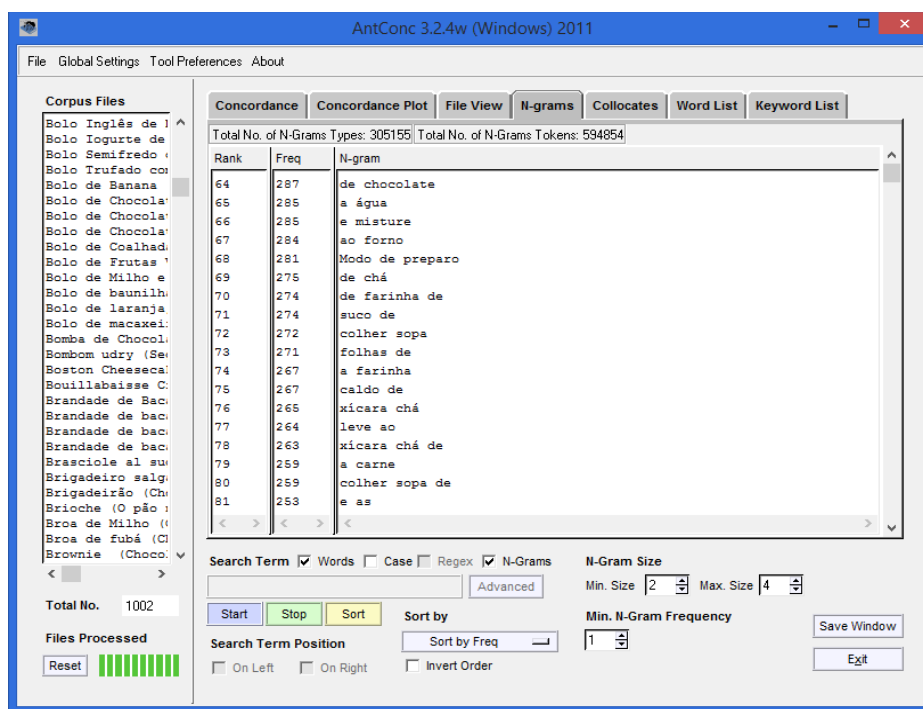


Ilustração 22: Lista de N-palavras

Essa ferramenta permite seleccionar o número mínimo e máximo de palavras de cada *cluster*, além da frequência mínima de *clusters* exibidos. Também é possível escolher se o termo pesquisado aparece sempre à esquerda ou à direita do *cluster*. (cf. Ilustração 26: Exemplo de *cluster* com o termo "sal" à direita.

⁵⁸ *N-Grams* é uma ferramenta do *AntConc 3.2.4w* utilizada para gerar uma lista de N-palavras. Para aceder esta ferramenta é necessário seleccionar a caixa *N-Grams* dentro da opção *Clusters* e a seguir clicar em *Start*. Por exemplo, na frase “coloque azeite de oliva”, se optar por N-grams de tamanho 2, gerará as seguintes sequências: “coloque azeite”; “azeite de”; “de oliva”.

Concordance

A ferramenta *Concordance* produz linhas de concordâncias com uma unidade pesquisada (constituída de uma ou mais palavras), através da qual é possível observar o uso distinto dessa unidade em contextos originais bem como os seus diferentes sentidos, auxiliando, assim, no reconhecimento e recolha de possíveis UFT.

Além do mais, nesta vista (Ilustração 23), também é possível ver, do lado direito, o nome do ficheiro onde estão as ocorrências.

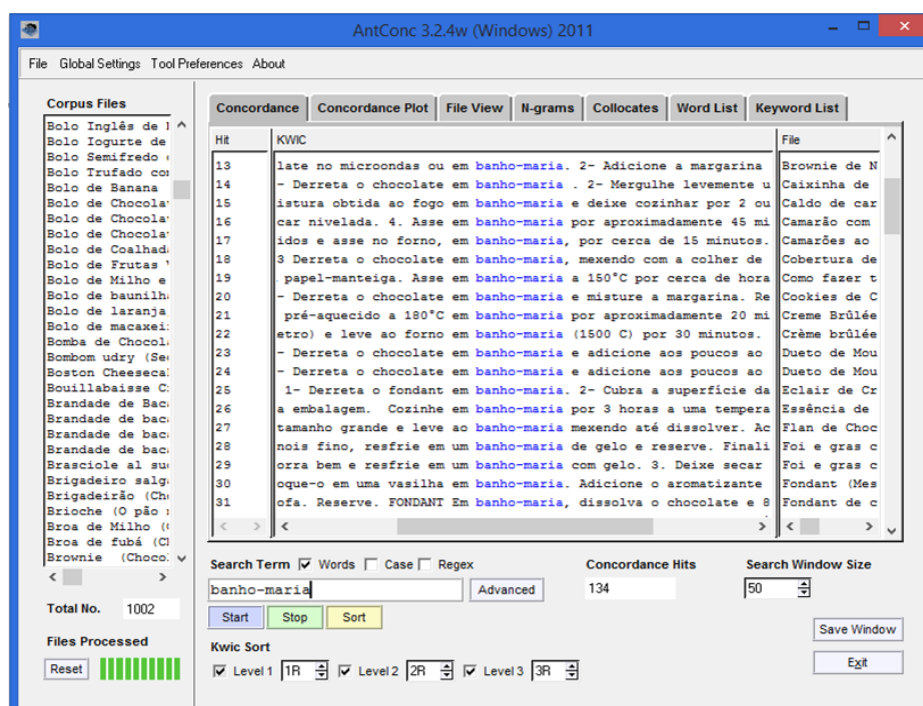


Ilustração 23: Linha de concordâncias com “banho-maria”

File view

A ferramenta *File view* foi muito útil na selecção e recolha dos contextos, pois ela permite ver um ficheiro aberto. Como, por exemplo:

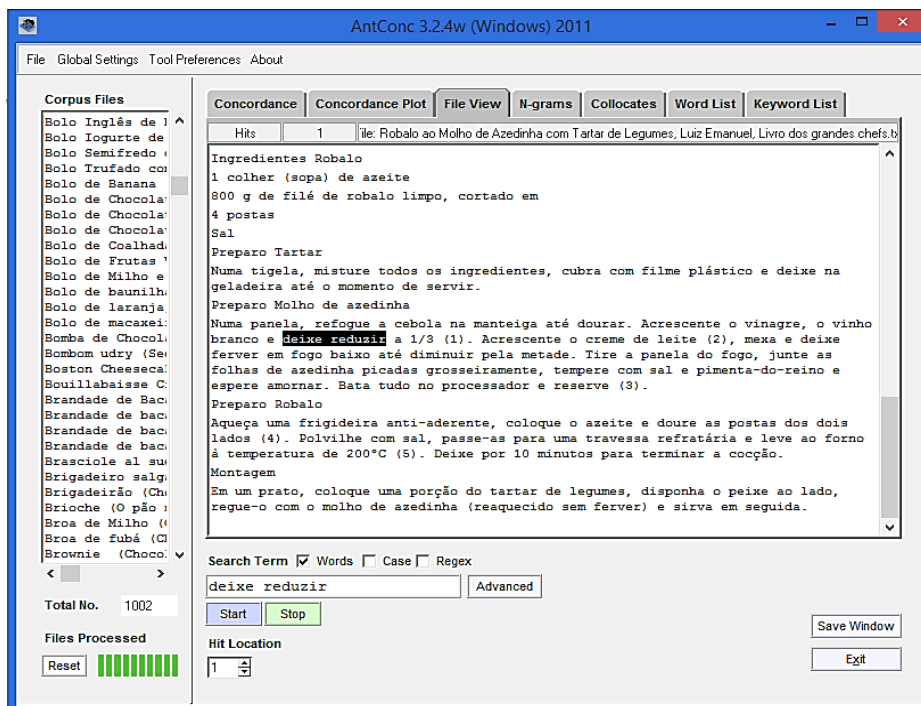


Ilustração 24: Ficheiro aberto com a ferramenta *File view*

Neste momento, em que findamos as tarefas preliminares (estabelecido o tema e o limite da pesquisa, concebida a base de dados para o armazenamento dos mesmos, e selecionada a ferramenta de análise), e demos o primeiro passo para a realização do trabalho prático (constituímos, no *Capítulo 4*, os corpora textuais para a coleta dos dados) seguiremos, então, para a exploração dos corpora em busca da terminologia da Culinária.

5.2. EXTRAÇÃO DA TERMINOLOGIA DA CULINÁRIA

Pensando na nomenclatura do dicionário fraseoterminalógico, optamos por fazer o levantamento exaustivo dos termos da Culinária, no limite do corpus textual do PB, e o levantamento das respectivas variantes no corpus textual do PE.

Nossa proposta de busca pela terminologia da Culinária baseia-se nos pressupostos teóricos da Socioterminologia que tem como princípio subjacente o “registro de variante (s) que leva em conta os contextos social, situacional, espacial e linguístico em que os termos circulam (...)” (FAULSTICH, 1995); e da Teoria Comunicativa da Terminologia, porque já tem guiado trabalhos que tem como objetivo

descrever as unidades fraseológicas da língua de especialidade e estabelecer critérios para sua identificação automática (como exemplo, BEVILACQUA, 1999), além de assegurar que as unidades do discurso especializado devem ser analisadas como as lexias da língua geral. A TCT permite a explicação e o entendimento funcional das diferenças, bem como das correspondências entre os termos. Nesse sentido, o termo não é entendido como uma unidade isolada, mas, sim, como uma “unidade léxica cujo valor especializado é ativado no contexto de uso” (CABRÉ, 1999). (cf. Capítulo 2, item 2.2, pág. 65)

Começamos então a nossa busca pelo levantamento dos candidatos a termos do PB e suas respectivas variantes em PE.

5.2.1. Levantamento dos candidatos a termo do PB

Para o levantamento de candidatos a termos, primeiramente geramos a lista de possíveis termos através da ferramenta *Word List* (cf. Ilustração 21). A partir dessa lista, através de leitura e tendo como parâmetros três dicionários de Culinária brasileiros (M. ALGRANTI, 2000; FORNARI, 2001; GOMENSORO, 1999), extraímos manualmente as possíveis UT contidas nos corpora e armazenamo-las na BD.

Em seguida, com a ferramenta *Cluster*, selecionamos a opção *N-grams* e geramos a lista de N-palavras (cf. Ilustração 22). Desta lista, foi possível recolher candidatos a termos constituídos por mais de uma palavra, como, por exemplo: *pimenta-do-reino*, *leite desnatado*, *assado de panela*, e muitas outras. Essa lista também permitiu recolher algumas possíveis UFT, as quais fomos inserindo nas fichas terminológicas. Dentre as quais, podemos citar: *assar na panela*, *cortar em cubos*, *temperar de sal*, *temperar com sal e pimenta*, *deixar descansar*, etc.. Essas combinações chamaram logo a atenção na lista de N-palavras por sua alta frequência, por isso, depois de analisá-las segundo os critérios preestabelecidos, coletamo-las e registramo-las nas fichas dos respectivos termos (o elemento que, a nosso ver, pertence à Culinária).

No final deste processo, chegamos a um total de 1928 (um mil, novecentas e vinte e oito) candidatas a UT da Culinária, entre nomes, verbos e, em menor número, adjetivos (cf. Gráfico 4, pág. 196)

O próximo passo constituiu-se no registro dos dados referente a essas possíveis UT nas fichas eletrônicas, principalmente a definição, o contexto e a imagem, porque compreender os conceitos ajuda na busca por UT variantes.

5.2.2. Busca por termos em PE

O processo de detecção das variantes em PE foi mais moroso que a recolha dos possíveis termos do PB, pois foi preciso ler os textos e interpretá-los para selecionar a UT como variante, além de observar imagens para facilitar o reconhecimento de que se tratava do mesmo conceito. Em outras palavras, a fim de selecionar a variante na variedade linguística de chegada optou-se por observar o conceito (o uso do termo) dentro do texto. Pois, como alerta Cabré (1993: 246):

(...) hacer terminología no es en ningún caso traducir las formas de una lengua a otra sobre la base de unas denominaciones pretendidamente equivalentes, sino recoger las denominaciones que los usuarios de una lengua emplean realmente para referirse a un concepto (...).

O primeiro passo foi gerar a lista de palavras através da *Word List* e entrar nos contextos para verificar seu uso nos textos, os quais possuem as mesmas características e funcionalidades do corpus textual do PB. Esse processo, auxiliado pelo Dicionário da Porto Editora, permitiu-nos encontrar algumas variantes em PE, sempre levando em conta as UT e suas definições em PB. Em seguida, geramos a lista de N-palavras com a ferramenta *N-grams* para observar as possíveis UT complexas, bem como suas correspondências com o PB.

Todo o processo exigiu bastante leitura e permitiu-nos coletar 1307 (um mil, trezentas e sete) variantes do PE, ou seja, 621 termos do PB ficaram sem correspondentes no PE. Cabe ressaltar que também foram encontrados termos em PE, cujas variantes em PB não estavam compiladas na base de dados porque não existem no Brasil ou porque desconhecemos. Guardamo-los para futuras investigações.

Dos 1928 termos compilados em PB e armazenados na BD, 110 foram considerados sem correspondência no PE e 511 não identificamos no *CulCorpPE*. Esses dados podem ser melhor observados no gráfico a seguir:

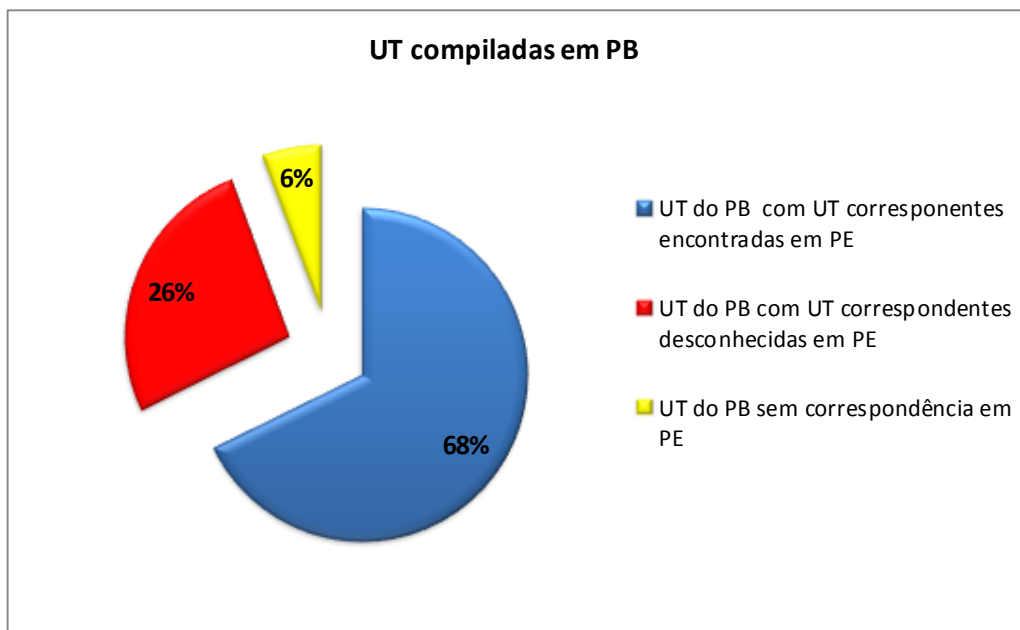


Gráfico 2: Correspondência entre PB e PE de acordo com esta investigação

Muitos desses termos do PB sem correspondência em PE designam utensílios que não existem na cultura portuguesa (*cuscuzeiro*, *lava-arroz*); frutas (*jabuticaba*, *mangaba*) e hortaliças típicas brasileiras (*cabotchã*, *maxixe*); alimentos da cultura brasileira (*manteiga de garrafa*, *carne-de-sol*); iguarias típicas do Brasil (*maxxada*, *buchada de bode*). No lugar desses, na BD, colocamos o número zero (0), exceto naqueles que, apesar de brasileiros já chegaram a Portugal, como, *polvilho doce*, *polvilho azedo*, *tapioca*, *pão de queijo*, *brigadeiro*, etc.. Quanto ao campo dos termos, cujos correspondentes em PE não foram encontrados, permanecem em branco para futura pesquisa.

A seguir ao estabelecimento dos pares de UT variantes entre PB e PE, partimos para extração das UFT da Culinária.

5.2.3. Identificação e extração das unidades fraseotermológicas do PB

Levando em conta o nosso objetivo de repertoriar unidades fraseotermológica da Culinária e considerando os pressupostos teóricos apresentados anteriormente, intentamos detectar construções formadas por uma ou mais UT da Culinária (das armazenadas na base de dados) e um elemento com característica de verbo, o qual poderia ser a própria UT.

Primeiramente, com a ferramenta *Cluster*, selecionamos a opção *N-grams* e geramos a lista de N-palavras (cf. Ilustração 22). Desta lista, depois de uma leitura atenta, foi possível recolher algumas possíveis UFT e inserir nas fichas terminológicas. A partir daí, também, foi possível clicar⁵⁹ numa possível UFT e verificar a ocorrência desta no corpus através da ferramenta Concordance. Por exemplo, ao clicar sobre “deixe em infusão” abriu-se automaticamente a vista a seguir:

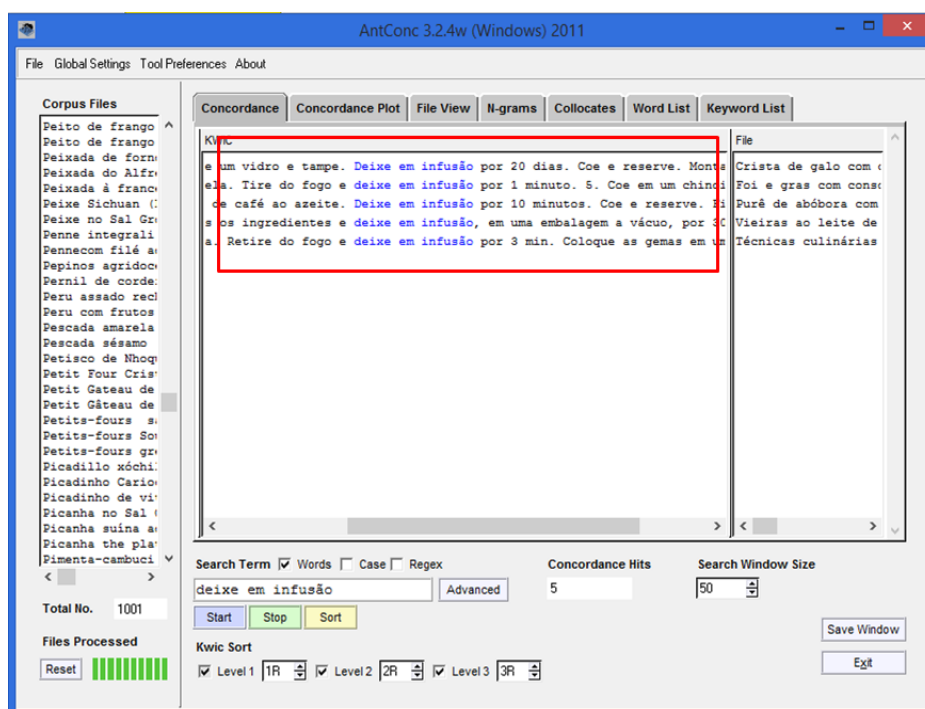


Ilustração 25: Vista do Concordance depois de clicar numa possível UFT

⁵⁹ Ao clicar sobre uma N-palavra, abrir-se-á a vista *Concordance*, onde é possível ver as combinações em linhas maiores.

Esse processo permitiu a coleta de algumas possíveis UFT, porém para confirmar a frequência tivemos que digitar “deix* em infusão” devido à flexão do verbo que varia de um texto para outro.

Em seguida, a partir das UT compiladas na BD, ainda com a ferramenta *Cluster*, a fim de verificar no corpus com que estruturas verbais cada UT nominal se combina, ajustamos a configuração para gerar *cluster* de no mínimo duas palavras e no máximo quatro. Assim, fomos experimentando gerar *clusters* com o termo nominal à direita, como se pode ver a seguir com “sal”:

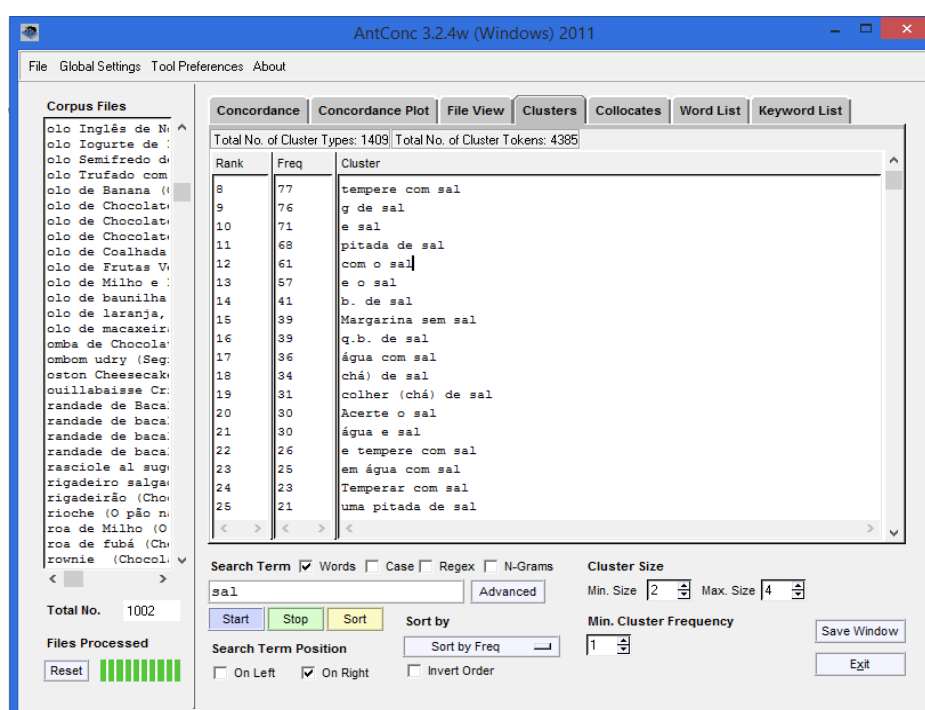


Ilustração 26: Exemplo de *cluster* com o termo "sal" à direita.

Desse busca, recolhemos temperar com sal e acertar com sal.

Para verificar o resultado em linha maior utilizamos o *Concordance*, através do qual foi possível observar as concordâncias (os textos curtos ao redor) das unidades terminológicas recolhidas, conforme podemos ver com o termo “cebola” que ocorre 884 vezes no corpus do PB:

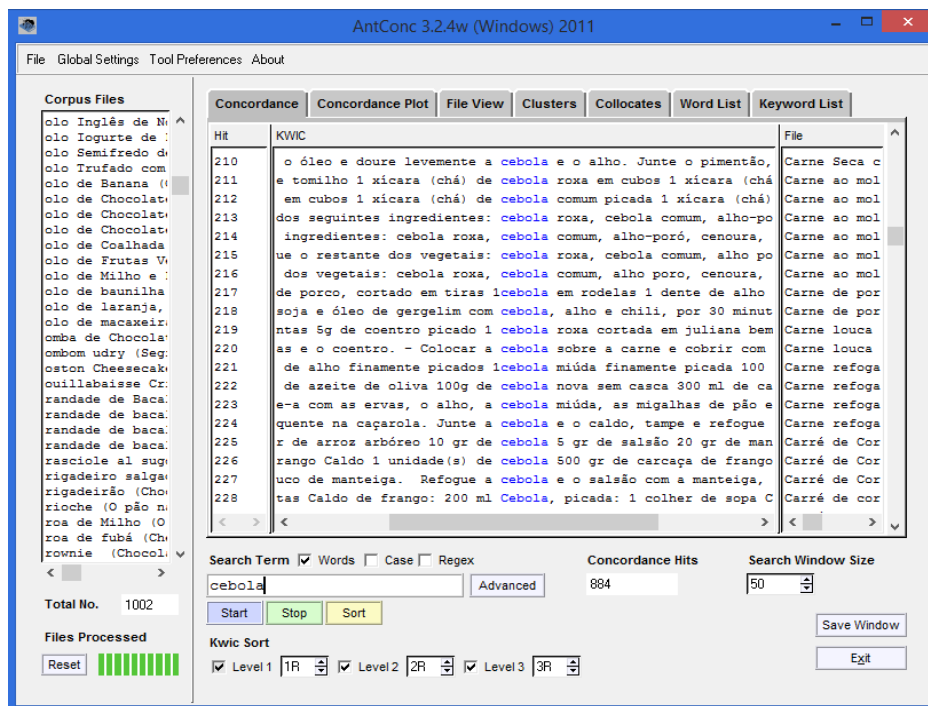


Ilustração 27: Concordância com o termo “cebola”

Os resultados dessa busca permitem-nos observar, por exemplo, que “cebola” ocorre frequentemente com “dourar” permitindo chegar à combinação “dourar a cebola”. Então, atentando à flexão verbal, testamos a combinação “dour* a cebola” no lugar de “dourar a cebola”, pois o asterisco (*) ajuda a eliminar o tempo verbal e permite ao *AntConc* mostrar todas as ocorrências de “cebola” com o verbo “dourar” (como “doure”, “doura”, “dourar”).

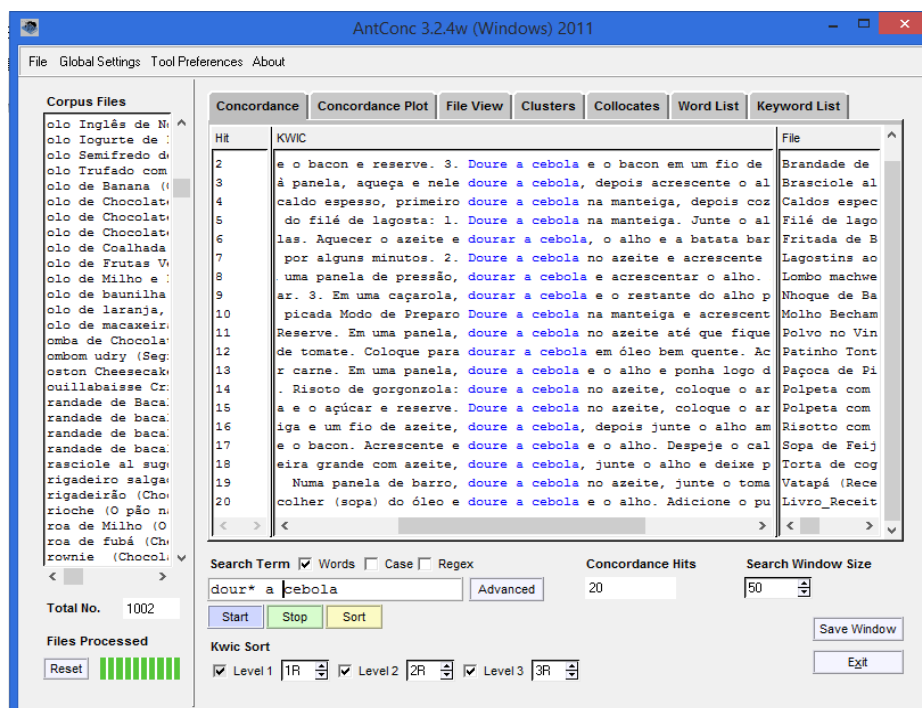


Ilustração 28: Testando a frequência de uma possível UFT

Verificando que “dourar a cebola” ocorre vinte vezes no PB; possui uma UT que é (cebola), um elemento com característica de verbo (dourar) e representa o processo de “fritar a cebola até que atinja uma cor amarelada”, recolhemos a combinação como uma possível UFT da Culinária. Assim, repetimos o processo até concluir o levantamento das possíveis UFT em PB.

Aproveitamos essa fase para ir preenchendo outros campos das fichas, mais precisamente a definição e os contextos referentes às UFT do PB, pois essa tarefa auxiliaria no levantamento de UFT variante em PE para verificar se ocorre ou não na mesma situação comunicativa.

5.2.4. Busca por UFT variantes em PE

Considerando o nosso objetivo de compilar pares contrastivos de unidades fraseotermológicas da Culinária, para essa etapa seguimos basicamente os mesmos passos para a recolha de UFT em PB, mas no corpus do PE.

Primeiramente geramos a lista de N-palavras, o que nos permitiu observar alguns agrupamentos. Contudo, antes da recolha, tivemos que ler os contextos e

compará-los com os contextos do PB para verificar a semelhança conceitual, o que tornou a tarefa mais morosa. Conforme se confirmava a semelhança, fomos inserindo a possível UFT variante nas fichas, emparelhadas às UFT do PB, formando assim pares de UFT variantes.

Após esse procedimento, testamos com a ferramenta *Concordance* no corpus do PE as possíveis UFT compiladas em PB. No caso de a UFT pesquisada ser encontrada, anotamos a frequência para, no caso de encontrar variantes em PE, verificar qual a preferida, ou seja, qual iria encabeçar as variantes do PE. Por exemplo: no *CulCorpPE* *cozer* ocorre 380 vezes e *cozinhar* 248. Para verificar se em PE se usa *deixar cozinhar* como no Brasil ou *deixar cozer*, já que *cozer* é preferido em Portugal, inserimos “*deix* cozer*” e depois “*deix* cozinhar*” e, para nossa surpresa, a diferença é mínima, como mostra as ilustrações a seguir:

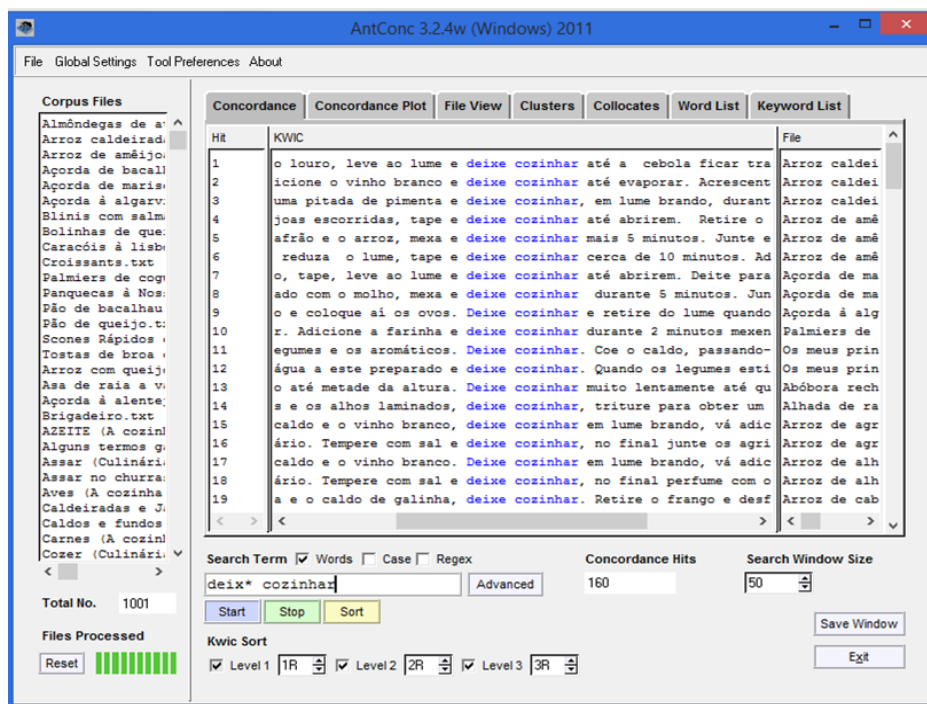


Ilustração 29: Ocorrências de "deixar cozinhar" em PE

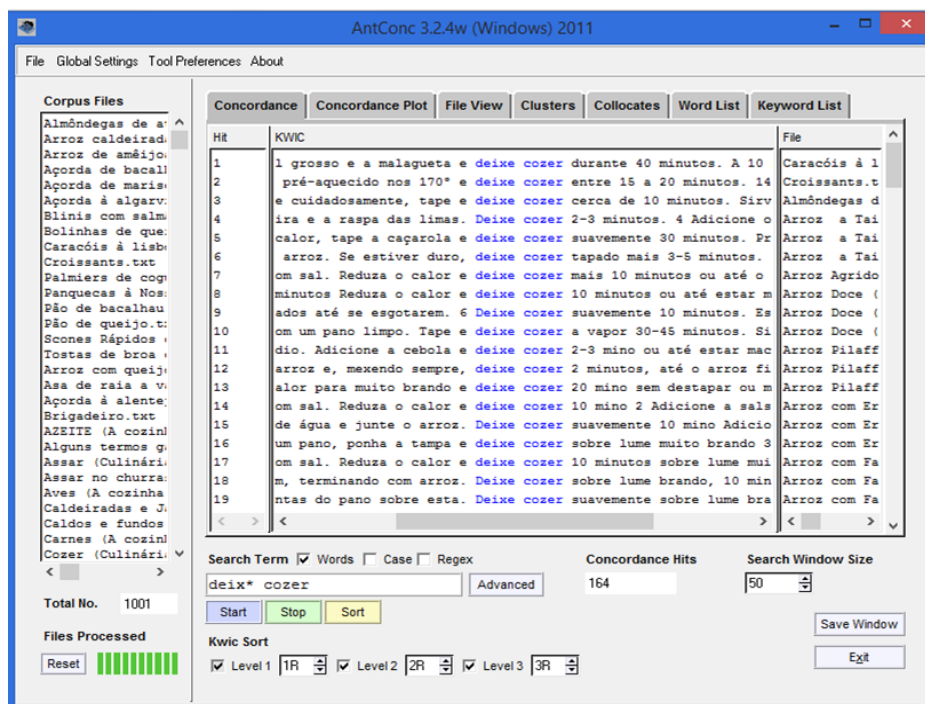


Ilustração 30: Ocorrências de "deixar cozer" em PE

Diante desse resultado, consideramos que, em Portugal, *deixar cozer* (164 ocorrências) é preferido enquanto *deixar cozinhar* (145 ocorrências) é uma variante coocorrente. No CulCorpPB o verbo *cozer* não ocorre nenhuma vez, o que torna esse par, contrastivo por competição de duas UFT dentro do PE. O resultado foi registrado na ficha de *cozinhar*, conforme o exemplo:

PB	PE
<i>deixar cozinhar</i>	<i>deixar cozer</i> <i>deixar cozinhar</i>

Tabela 20: Exemplo do registro de "deixar cozinhar" e "deixar cozer"

Esse procedimento foi repetido até terminar todas as possíveis UFT do PB compiladas.

Durante o processo de levantamento das candidatas a UFT, tanto do PB quanto do PE, para decidir sobre a seleção de uma unidade ou não, foi verificada a frequência de coocorrência de cada uma separadamente no respectivo corpus. Para isso

utilizamos, a ferramenta *Concordance*, que além de nos permitir observar com quais palavras a UT pesquisada combina, mostra-nos o número de ocorrências.

Dessa forma, compilamos 387 pares de possíveis UFT da Culinária. Desse total, após aplicação do critério de contrastes (cf. Ilustração 31, pág. 182) resultaram 256 pares de UFT contrastantes entre si, conforme mostra o gráfico, a seguir:

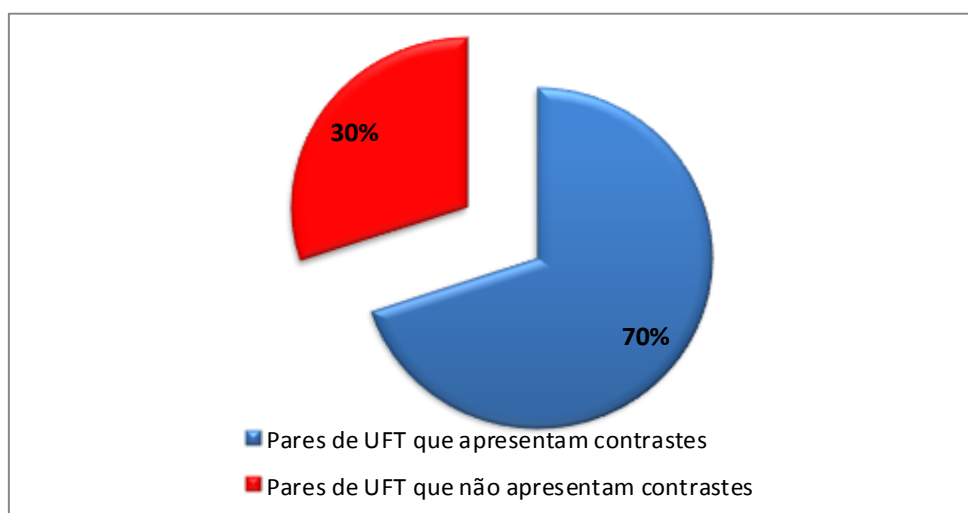


Gráfico 3: Pares de UFT

5.3. ORGANIZAÇÃO DOS DADOS

Os dados recolhidos foram armazenados, como supracitado, em um ficheiro de dados em formato eletrônico que reúne todas as 1928 fichas terminológicas que foram preenchidas para nossa pesquisa.

5.3.1. Revisão das Fichas Terminológicas

A revisão das fichas foi feita minuciosamente através da releitura do conteúdo e a pertinência das mesmas fazendo sempre que se julgou necessário correções ou modificações. Entretanto,

a revisão da ficha não é uma simples verificação técnica, nem um exercício de releitura, mas consiste em rever a forma e o conteúdo de cada ficha e comprovar a precisão da correspondência, a presença de equivalência textual nas provas textuais e a precisão das marcas de uso, as ponderações, as áreas temáticas e as fontes (traduzido por FAUSTCH de PAVEL e NOLET, 2002).

Essa etapa foi executada visando apresentar uma proposta de dicionário fraseoterminalógico contrastivo bifocal de Culinária, isto é, que possa servir usuários de duas comunidades linguísticas, Brasil e Portugal.

Foram preenchidas 1928 (um mil, novecentas e vinte e oito) fichas terminológicas, divididas nos seis domínios da Culinária, da seguinte forma:

Domínio	Número de fichas
Ingrediente	829
Utensílio	239
Procedimento	244
Técnico	11
Preparação	84
Iguaria	521

Tabela 21: Número de fichas terminológicas preenchidas

Cada ficha equivale a uma UT em PB, porém, como mostra o Gráfico 2 (pág. 172), não corresponde à uma UT em PE, pois algumas UT correspondentes, ainda não foram encontradas em PE. Não porque não existem, mas porque não conseguimos detectá-las nos corpora.

Após o trabalho de releitura e nova busca nos corpora, contaremos com o assessoramento de *chefs* de cozinha portugueses e brasileiros para validação das UT e das UFT compiladas.

5.3.2. Validação da terminologia

A validação da terminologia será o último processo antes da organização do dicionário terminológico.

O objecto deste processo compreende não só os *sistemas de conceitos* – incluindo os *conceitos* que os constituem e as *relações* que estes estabelecem entre si –, como também os *conteúdos das fichas terminológicas* – os *termos*, as *definições*, a *informação adicional* às definições e, quando existentes, as *formas abreviadas*, as *variantes gráficas* e os *sinónimos*. (REMÍGIO OLIVEIRA, 2010: 418)

Para a validação da terminologia da Culinária compilada e armazenada na BD, seguiremos Remígio Oliveira (2010) que por sua vez se baseou num um guião elaborado por Costa e Silva. Esse guião expõe os pressupostos teóricos e metodológicos essenciais à aplicação de um trabalho terminológico e “compreende o processo de validação de sistemas conceptuais e de candidatos a termos pelo especialista e, posteriormente, pelo terminólogo” (COSTA; SILVA, 2006: 12 *apud* REMÍGIO OLIVEIRA, 2010).

Os termos armazenados na BD serão validados por seis especialistas da Culinária, sendo três brasileiros, morando no Brasil e três portugueses, morando em Portugal. Acreditamos que profissionais vivendo em contato com a respectiva variedade linguística estarão menos “contaminados” com a outra variedade linguística.

Contudo, não foi possível contar com os especialistas neste momento. Sendo assim, o processo de validação da terminologia, necessário para um trabalho com rigor terminológico, será concluído antes da conclusão do dicionário proposto no Capítulo 7.

Os dados depois de validados pelos profissionais da Culinária serão inseridos nas fichas terminológicas, podendo estes vir ser modificados, acrescidos com dados em falta, ou eliminados, caso o mesmo não esteja inserido no contexto da Culinária de acordo com os especialistas.

Finalmente, a BD será atualizada para posterior edição dos verbetes.

5.3.3. Seleção dos pares contrastivos para análise

Uma vez concluído o levantamento e o armazenamento da terminologia da Culinária foram selecionados pares de UFT contrastivas com o propósito de contrastar essas UFT da Culinária e constituir uma tipologia contrastiva entre duas variedades da

língua portuguesa. Para isso, criou-se uma “consulta” na base de dados terminológica, filtrando todos os pares de UFT distintas, os quais são compostos de:

- UFT do PB diferente da UFT do PE, mas com o mesmo significado;
- UFT iguais com significados diferentes;
- UFT sem correspondência numa das normas ou cuja UFT variante não foi encontrada.

Desse filtro, resultou uma lista com todas as UFT contrastantes entre si. Tal processo pode ser assim representado:

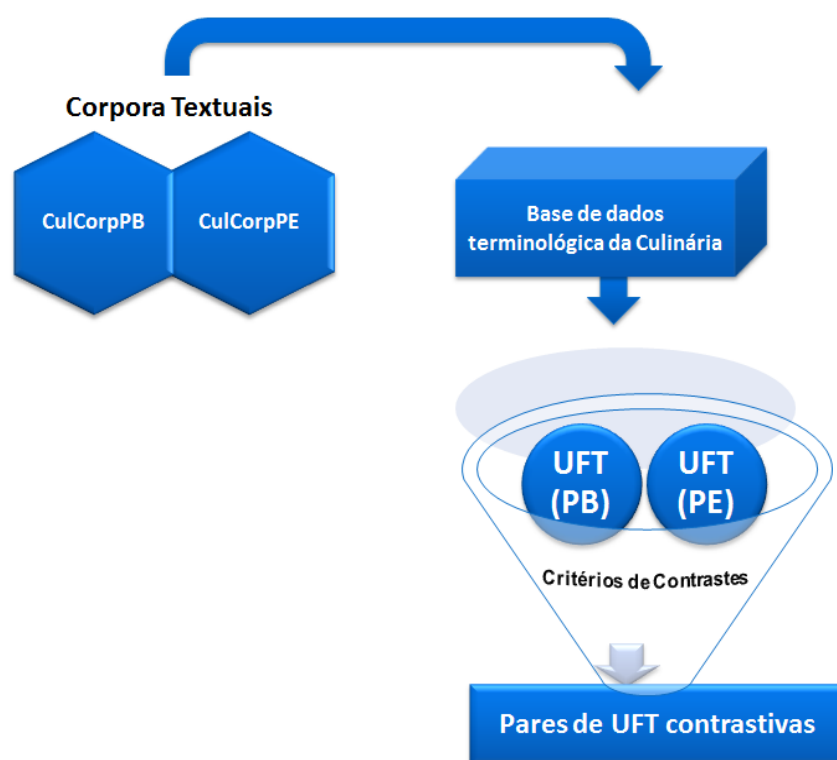


Ilustração 31: Representação do critério de contrastes

Após delimitação das UFT através do critério de contrastes, dentre os 387 pares de UFT que constam na BD, foram selecionados 256 pares de UFT que apresentam algum tipo de contraste entre si para a análise léxico-semântica e morfossintática.

Tal análise resultará numa tipologia de variantes fraseotermológicas da Culinária, a qual será apresentada no próximo capítulo.

5.4. CONCLUSÃO

Neste capítulo, abordamos as questões metodológicas adotadas para a realização do trabalho terminológico e apresentamos as etapas seguidas desde a recolha de UT até chegar às UFT da Culinária, bem como o tratamento destas em fichas terminológicas que contemplam a variação não só das UT, mas, de unidades maiores formadas pelas UT e seus coocorrentes.

Para isso, foram compilados dois corpora textuais, sendo um de cada variedade linguística contrastada, representativos da Culinária e comparáveis entre si. Para aceder a esses corpora, recorreremos ao *AntConc 3.2.4w*, ferramenta de tratamento e análise de textos e léxico que possibilitou a extração semiautomática de candidatos a UT por meio da observação empírica dos dados e, posteriormente, de candidatos a UFT.

Foram extraídos termos em PB com seus respectivos correspondentes em PE. A partir desses termos, buscamos identificar e compilar candidatas a unidades fraseoterminalógicas do PB e posteriormente suas respectivas variantes em PE, formando pares de UFT variantes, visando uma tipologia dos contrastes detectados entre PB e PE no âmbito da Culinária. Para tal, far-se-á a análise contrastiva léxico-semântica e morfossintática desses pares de UFT contrastivas da Culinária, com base nas teorias que aceitam a variação em Terminologia.

Capítulo 6

ANÁLISE CONTRASTIVA

Reconhecer e aceitar as variações linguístico-terminológicas e poder sistematizá-las, na medida do possível, contribuirá para uma maior interação e cooperação entre as nações de fala portuguesa, sem a necessidade de cada “abrir mão de sua variante linguística”, que funciona como espelho no qual se reflete a visão de mundo de cada povo.

Manuel M. A. Silva e Odair Landin

A presente pesquisa, como já tivemos a oportunidade de explicitar, centra-se nos contrastes das unidades fraseoterminalógicas contidas na linguagem especializada da Culinária do Brasil e de Portugal. Fundamentando, então, nosso estudo nos pressupostos anteriormente apresentados, partimos para a análise contrastiva das unidades fraseoterminalógicas da Culinária entre as variantes, brasileira e europeia, da língua portuguesa.

Antes disso, porém, segue-se uma breve apresentação das unidades terminológicas (UT) da Culinária que serviram de base para o levantamento do par contrastivo de unidades fraseoterminalógicas (UFT). Nosso objetivo é dar a conhecer os tipos de UT, das quais partimos até chegar nas possíveis UFT da Culinária.

A seguir, realizaremos a análise contrastiva das UFT selecionadas através do critério de contrastes, sob à luz da Socioterminalologia e da Teoria Comunicativa da Terminologia, procurando encontrar explicações para os pontos divergentes. A Socioterminalologia é um enfoque descritivo que aborda os termos a partir da ótica linguística; da mesma forma que propõe a variação das unidades terminológicas, também considera que a fraseologia da língua de especialidade está submetida a variação. A TCT enfatiza a dimensão textual e discursiva das UT e reconhece a possibilidade de variação dos conceitos e das denominações nas áreas especializadas. Além do mais, a TCT também inclui em seu âmbito de estudo as unidades fraseológicas por considerar que estas transmitem conhecimento especializado.

Finalmente, apresentaremos uma proposta de registro das UFT da Culinária em um dicionário contrastivo fraseoterminalológico, cujo objetivo é emparelhar UT e UFT de duas variedades linguísticas da língua portuguesa (PB e PE) almejando servir para, além da compreensão, a produção de textos dos dois lados do oceano.

6.1. DAS UNIDADES TERMINOLÓGICAS ÀS UNIDADES FRASEOTERMINOLÓGICAS DA CULINÁRIA

Antes de começarmos a análise das unidades fraseotermológicas (UFT) da Culinária entre PB e PE numa perspectiva variacionista, julgamos necessário apresentar as UT da Culinária compiladas, visto que estas, conforme supracitado, serviram de base para a busca de possíveis UFT nos corpora textuais compilados.

6.1.1. As unidades terminológicas da Culinária

Aportados em alguns autores (como CABRÉ, 1993; L'HOMME, 1993; BARROS, 2004), classificamos essas UT da Culinária, segundo quatro aspectos diferentes: forma, função, significado e procedência.

6.1.1.1. Do ponto de vista da forma

Relativamente à sua estrutura morfossintática e léxico-semântica, tal qual as palavras da língua geral, as UT são classificadas, de acordo com o número de radicais, em simples e poliléxicas, conforme ilustração.

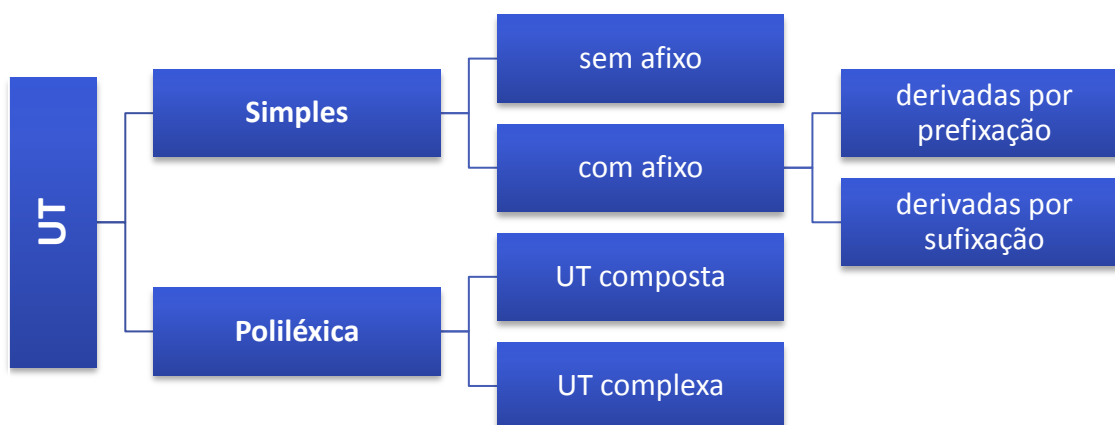


Ilustração 32: Ponto de vista formal das UT

6.1.1.1.1. Unidades terminológicas simples

As UT simples constituem-se de um só radical, podendo apresentarem-se sem afixo – *panela, forno, arroz, camarão, juliana, zimbro, pesto, escabeche* –; ou com afixo – *baleiro, arrozeira, salsinha, pimentão, bacalhoadada*. Esse tipo de UT é composta por um único lexema.

Dentre as UT simples afixadas, temos as derivadas por prefixação e por sufixação.

As UT derivadas por sufixação são formadas pela junção de sufixos a uma base lexical. Como exemplo do corpus do PB, podemos citar: *baleiro, bistequeira, cuscuzeiro, petisqueira*. Do corpus do PE: *almoçadeira, espargueteira, fiambreira, tarteira*. Estas UT, utilizando as concepções de Carone (2003: 38-39), formaram-se sobre um radical, *bal(a), bistec(a), sop(a), petisc(o) almoç(o), esparguet(e), fiambre(e), tart(e)*, ao qual se articulou uma forma presa, o sufixo *-eira*, formador de substantivo que aqui exprime a ideia de recipiente.

Nos dados analisados, notamos que tanto no PB quanto no PE há uma tendência maior a formação de nomes designativos (com *-eira/-eiro*) de recipiente onde se guardam e/ou se servem determinadas coisas: *azeitoneira, bomboneira, biscoiteira, chocolateira, lancheira, saladeira, saleiro, sopeira, vinagreira*, etc.; de móvel ou contentores: *geladeira* (PB), *paneleiro* (PB), etc.; de recipiente onde se preparam certos alimentos, em PB: *bistequeira, nhoqueira, panquequeira, pipoqueira, torteira, moquequeira*, em PE: *tarteira, espargueteira*, etc.; de eletrodomésticos: *batedeira, sanduicheira, torradeira*, etc..

Ainda encontramos muitas UT formadas com o sufixo *-ada*, formador de substantivos a partir de substantivos, que na Culinária designam iguarias ou preparações culinárias. Como exemplo das duas comunidades linguísticas: *peixada, queijada, feijoada, marmelada, goiabada, laranjada*; do PB: *quiabada, galinhada, maxixada, bacalhoadada, macarronada*; do PE: *caldeirada, espetada, massada, cebolada*.

Quanto às derivadas por prefixação, que encontramos muito pouca na Culinária, podemos citar as UT formadas com o prefixo “multi” em *multiprocessador*

(PB) e “master” em *master chef* (PE), que dão a ideia de potência ao eletrodoméstico (que pode realizar várias tarefas); com o prefixo “sobre” em *sobrecoxa* (por cima da coxa das aves), termo utilizado no Brasil para designar o que o PE denomina “coxa” (*coxa de frango*).

6.1.1.1.2. Unidades Terminológicas Poliléxicas

As Unidades Terminológicas Poliléxicas (UTP) são UT formadas por dois lexemas ou mais. De acordo com o grau de lexicalização, subdividem-se em:

- **UT compostas**, as que resultam de uma integração semântica e se manifestam formalmente;
- **UT complexas**, as sequências em via de lexicalização em graus diversos (CRUZ, 1987: 329).

Relativamente à Culinária, a diferença entre as UT compostas e as UT complexas é que a primeira possui unidade semântica; seus componentes perdem o sentido individual em proveito de um sentido grupal e algumas vezes figurado. No segundo caso, a UT complexa não forma um todo com perfeita unidade semântica, pois cada elemento, apesar da associação, guarda seu sentido individual e sua função própria. Exemplos:

Unidades Terminológicas Poliléxicas	
UT compostas	UT complexas
<i>abre-latas</i> (PE), <i>batata-doce</i> (PE), <i>bem-casado</i> (PB e PE), <i>caldo-verde</i> (PE), <i>couve-flor</i> (PB e PE), <i>esmaga-alhos</i> (PE), <i>mãe-benta</i> (PB), <i>ovos-moles</i> (PE), <i>porta-talher</i> (PB), <i>tira-gosto</i> (PB), <i>puxa-puxa</i> (PB), <i>pimenta-preta</i> (PE), <i>manjar-branco</i> (PB e PE), <i>misto-quente</i> (PB)	<i>alface repolhuda</i> (PB), <i>bife à milanesa</i> (PB), <i>bolo de bolacha</i> (PE), <i>bolo de bolacha</i> (PE), <i>bolo de chocolate</i> (PB e PE), <i>doce de leite</i> (PB), <i>jogo americano</i> (PB), <i>leite condensado cozido</i> (PE), <i>máquina de gelado</i> (PE), <i>ovo pochê</i> (PB), <i>prato de sopa</i> (PB), <i>queijo amanteigado de ovelha</i> (PE)

Tabela 22: Exemplos de unidades terminológicas poliléxicas (UTP)

As UT compostas são as unidades formadas pelo processo de composição⁶⁰ por justaposição. Nesse processo os elementos se justapõem ligados por hífen como em *couve-flor*, *quebra-queixo*. Cada elemento, como se vê, mantém-se inalterado na justaposição.

Importa referir que excluímos desse grupo as UT formadas por aglutinação, visto que seus elementos se juntam em um só vocábulo gráfico como, por exemplo, *agridoce* (*acre* + *doce*). Neste trabalho, UT desse tipo foram consideradas como UT simples.

No *CulCorpPB*, detectamos muita produtividade com o elemento *porta* (de portar) na formação de nomes de utensílios onde se assentam ou se guardam determinadas coisas: *porta-bolo*, *porta-filtro*, *porta-frios*, *porta-guardanapos*, *porta-garrafa*, *porta-leite*, *porta-óleo*, *porta-queijo*, *porta-sabão*, *porta-talher*, *porta-temperos*, etc. Como o mesmo tipo de formação (V+N) ainda temos como exemplo do PE algumas UT que designam utensílios: *tira-cápsulas*, *corta-pizza*, *abre-latas*, *saca-rolhas*.

Esse tipo de combinação forma UT compostas mais fáceis de distinguir das UT complexas e representam menor problema no que diz respeito à compreensão. São compostos do tipo V + N formados através de verbo transitivo direto + objeto direto, sendo que o elemento V corresponde ao núcleo do composto, ou seja, a base é uma projeção máxima do verbo. O primeiro elemento é o verbo flexionado na terceira pessoa do singular e o segundo elemento é o objeto da ação. Na verdade, temos aqui a lexicalização de estruturas sintáticas com a interpretação de instrumental, pois estamos falando de “algo que porta o bolo”, “algo que porta os guardanapos”, “ algo que abre as latas”, “algo que saca as rolhas”, etc.. Todos esses

⁶⁰ A composição é um processo de formação lexical que consiste na criação de palavras novas através da combinação de dois ou mais radicais (ou palavras) já existentes na língua. Conforme Carone (2003: 37), a composição “é um procedimento pelo qual uma construção sintática se imobiliza, dando origem a uma unidade cristalizada. Em decorrência, forma-se um sintagma bloqueado, com as duas características essenciais da palavra: inseparabilidade e irreversibilidade das partes articuladas”.

compostos possuem estrutura binária, ou seja seus elementos estão numa relação hipotática.

Apesar disso, a maior parte das UT poliléxicas é formada por N + de + N, suas relações sintático-semânticas são do tipo DM (determinado) - DT (determinante). No corpus do PB, muitas destas UT, referem-se à especificidade ou destinação: *colher de arroz* (colher para arroz), *copo de vinho* (copo para vinho), *forminha de gelo*, *garrafa de água*, *martelo de carne*, *tábua de carne*, etc. O que explica as variantes, encontradas na pesquisa, do tipo: *cesto de pão/ cesto para pães*, *prato de bolo/ prato para bolo*, *carretilha de massas/ carretilha para massas*, etc.

Ainda, para designar utensílios, notamos com esta estrutura, em PB, a formação de nomes com agentivos. Este processo origina-se de um sintagma verbal: “abrir as garrafas” ⇒ *abridor de garrafas*, “bater as claras” ⇒ *batedor de claras*, “pegar o macarrão” ⇒ *pegador de macarrão*, “escorrer o macarrão” ⇒ *escorredor de macarrão*, “espremer a laranja” ⇒ *espremedor de laranja*, “moer a carne” ⇒ *moedor de carnes*, etc. O verbo transforma-se em substantivo agente (primeiro elemento) e o segundo elemento da composição corresponde ao objeto da ação.

As unidades terminológicas complexas são mais frequentes em domínios específicos que no léxico comum e podem constituir-se da soma de dois elementos ou, até mesmo, por uma construção sintagmática mais complexa. A formação se dá com base em termos simples (*vagem de baunilha*, *peça de carne*, *pegador de macarrão*, *peneira de chá*, *saco de pasteleiro*) ou compostos (*purê de batata-baroa*, *uva-passa sem sementes*, *picanha supra-sumo*, *purê de feijão-coco*, *queijo-meia-cura*) e veicula um único conceito.

Para constituir UT complexas, o processo de formação mais comum nas línguas de especialidade é o que se utiliza de um hiperônimo como termo base (BARROS, 2004: 100), o que se comprova também na área da Culinária, principalmente no domínio dos ingredientes e dos utensílios. Exemplo:

PB e PE		
<i>panela</i> <i>panela a vapor</i> <i>panela de barro</i> <i>panela de ferro</i> <i>panela de pressão</i> <i>panela antiaderente</i>	<i>colher</i> <i>colher bailarina</i> <i>colher de café</i> <i>colher de chá</i> <i>colher de pau</i> <i>colher de sobremesa</i> <i>colher de sopa</i>	<i>farinha</i> <i>farinha de aveia</i> <i>farinha de centeio</i> <i>farinha de milho</i> <i>farinha de trigo</i> <i>farinha de trigo com fermento</i> <i>farinha de trigo integral</i>
PE		
<i>panela eléctrica</i>	<i>colher grande</i> <i>colher de gelado</i>	<i>farinha com fermento</i> <i>farinha de pau</i> <i>farinha de trigo fina</i> <i>farinha de trigo sem fermento</i> <i>farinha maisena</i> <i>farinha para bolos</i> <i>farinha tipo 55</i> <i>farinha tipo 65</i>
PB		
<i>panela de pedra-sabão</i> <i>panela esmaltada</i> <i>panela de vidro</i> <i>panela eléctrica</i> <i>panela wok</i>	<i>colher de arroz</i> <i>colher para refresco</i>	<i>farinha de mandioca</i> <i>farinha de mandioca beiju</i> <i>farinha de mesa</i> <i>farinha de milho beiju</i> <i>farinha de milho em flocos</i> <i>farinha de rosca</i> <i>farinha de tapioca</i> <i>farinha de tapioca fina</i> <i>farinha de trigo comum</i> <i>farinha de trigo especial</i>

Tabela 23: UT complexas constituídas por um hiperônimo

Este tipo de estrutura, apesar de menos produtiva que o domínio dos ingredientes e dos utensílios, é bastante fecunda na Culinária para designar iguarias, ou seja, os pratos já prontos para servir. Por exemplo:

PB	PE	PB e PB
<i>bolo de rolo, pão de mel, bolinho de bacalhau, bolinha de queijo, arroz de hauçá, escondidinho de carne-seca, virado de feijão, bolo de fubá, bala de coco, carne de panela, pudim de claras, bolinho de chuva, maneco de jaleco, buchada de bode</i>	<i>papas de sarrabulho, papa de milho, pastel de bacalhau, pastel de nata, bolo de bolacha, bola de berlim, caldeirada de peixe, arroz de feijão, arroz de pato, galinha de cabidela, travesseiro de Sintra, caril de frango, tarte de Azeitão, baba de camelo, sandes de queijo</i>	<i>pão de forma, pão de queijo, trufa de chocolate, salame de chocolate, salada de frutas, broa de milho, bolo de chocolate, pudim de ovos, etc.</i>

Tabela 24: Exemplo de UTC que designam iguarias

Essas estruturas sintagmáticas terminológicas também são denominadas por alguns autores de unidades fraseológicas. Contudo, estas unidades terminológicas poliléxicas são basicamente nominais e representam um conceito ou um objeto no âmbito da Culinária, portanto, apesar do alto grau de fixação, neste trabalho, não são consideradas unidades fraseológicas, pois, as UFT⁶¹ denotam processos, ações e atividades da Culinária.

Para ilustrar essa diferença, tomamos como exemplo a UTP *clara em neve* (PB) ⇔ *clara em castelo* (PE) e seus coocorrentes nos corpora. É possível ver que a partir dessa UTP temos dois pares de UFT da Culinária, que, nesse caso, se contrastam porque a própria UT varia entre as duas comunidades linguísticas.

⁶¹ Cf. Capítulo 3, Unidade Fraseológica da Língua de Especialidade, pág. 103.

	PB	PE
UTP	<i>clara em neve</i>	<i>clara em castelo</i>
Conceito	Clara de ovo que se bateu até adquirir consistência em forma de espuma. (HOUAISS, 2009)	
Contexto	Passe os camarões na <u>clara em neve</u> , na farinha e no pão. (<i>Crustáceos</i> , pág. 142)	Finalmente, adicionam-se as <u>claras em castelo</u> , trabalhando a massa de modo a ficar homogênea. (<i>Festas e comeres do povo português</i> , pág. 165)
UFT	bater claras em neve	bater claras em castelo
Definição	Processo de agitar as claras até adquirir consistência em forma de espuma.	
Contexto	Em uma batedeira, <u>bata as claras em neve</u> e acrescente as gemas uma a uma sem parar de bater. (<i>Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília</i> , pág. 71)	Numa tigela impecavelmente limpa, <u>bata as claras em castelo</u> . (<i>Fantasia de chocolate</i> , pág. 67)
UFT	bater as claras em neve firme	bater as claras em castelo bem firme
Definição	Processo de agitar as claras até adquirir consistência em forma de esponja, de modo que vire a vasilha e as claras não caiam.	
Contexto	<u>Bata as claras em neve firme</u> e adicione aos poucos o açúcar. (<i>Chocolate</i> , pág. 15)	<u>Bata as claras em castelo bem firme</u> e adicione ao preparado anterior. (<i>Arroz e arrozes</i> , pág. 86)

Ilustração 33: UT versus UFT

Observamos, assim, que *clara em neve* (PB) ⇔ *clara em castelo* (PE) tem caráter nominal e designa um conceito, enquanto que *bater claras em neve* (PB) ⇔ *bater claras em castelo* (PE); *bater as claras em neve firme* (PB) ⇔ *bater as claras em castelo bem firme* (PE) tem características de verbo e constituem processos.

Portanto as UFT da Culinária representam atividades, ações e processos específicos da Culinária, enquanto as UTP designam conceitos (cf. Distinção entre UTP e UFT, pág. 117).

6.1.1.2. Do ponto de vista funcional

Relativamente à função que as UT desempenham no discurso, elas podem ser classificadas em substantivos, adjetivos, verbos e advérbios.

No caso desta pesquisa contrastiva predominam o uso de substantivos, consoante o gráfico a seguir:

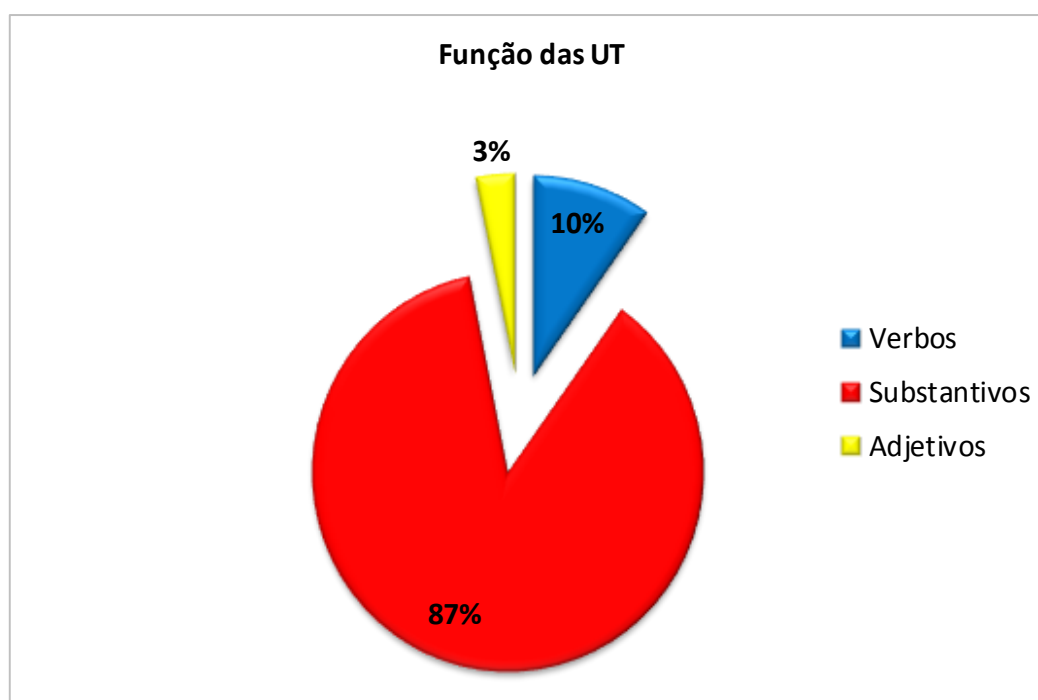


Gráfico 4: Classificação funcional das UT da Culinária

A maior parte desses substantivos são formados por mais de um lexema, ou seja por UT poliléxicas. Como exemplo: *cheiro-verde* (PB) ⇒ *ramo de cheiro* (PE); *sal de cozinha* (PB) ⇒ *sal fino* (PE); *pano de prato* (PB) ⇒ *pano de cozinha* (PE); *ovo pochê* (PB) ⇒ *ovo escalfado* (PE); *bolinho de bacalhau* (PB) ⇒ *pastel de bacalhau* (PE); etc.

Os nomes compostos constituem uma grande fatia do léxico nominal das línguas, tanto da língua corrente como da língua de especialidade, são criados continuamente ao ritmo do desenvolvimento tecnológico. Estas unidades são geralmente formadas a partir de palavras simples por meio de regras gerais de combinação de palavras. O seu significado é, na maior parte dos casos, não-

composicional e apresentam estruturas diversas, sendo que as mais produtivas, conforme supracitado, são de N+de+N (substantivo + preposição + substantivo), suas relações sintático-semânticas são do tipo DM (determinado) – DT (determinante): *farinha de trigo, prato de sopa, martelo de carne, língua-de-sogra, beijo-de-mulata, papo-de-anjo (do PB), baba de camelo, chouriço de sangue, bife da vazia, toucinho-do-céu (do PE)*; e de N+A: *alface americana, ovos nevados, páprica doce (do PB), rúcula selvagem, pimenta-preta, feijão-frade, caldo-verde, alho-francês (do PE), etc..*

Ademais, no caso da Culinária, que é uma área técnica, o número de verbos encontrados corresponde a 185 (cento e oitenta e cinco), ou seja, 10 % dos termos da BD (cf. Gráfico 4), o que se justifica porque representam os processos, as atividades e as ações da arte de cozinhar. Pois,

(...) en la comprensión y estructuración del discurso especializado, al igual que en la lengua general, los verbos desempeñan un papel muy importante. De hecho, gran parte de nuestro conocimiento está constituida por EVENTOS y ESTADOS, muchos de ellos representados lingüísticamente por verbos. (FABER *et al.*, 2001:22)

Como exemplo de verbos dos dois corpora (PB e PE): reduzir, escalfar, engrossar, fritar, assar, cozinhar, cozer, untar, despejar, deitar, branquear, marinhar, amalgamar, entremear, montar, empratar, desenformar, levedar, empanar, panar, polvilhar, decorar, sovar, moldar, descascar, desencaroçar, caramelizar, polvilhar, flambar, flambear, pelar, lardear, deslaçar.

Também encontramos alguns adjetivos (3% das UT compiladas) como, por exemplo, do PB: *confit* (alho confit), *acebolado* (bife acebolado), *flambado* (banana flambada), *confeitado* (bolo confeitado), *amassado* (alho amassado, batata amassada); do PE: *esmagado* (alho esmagado), *confitado* (tomate confitado, alho confitado); comum nas duas comunidades: *frito* (batata frita, peixe frito), *cozido* (ovo cozido, mandioca cozida), *picado* (alho picado, cheiro-verde picado), *cru* (presunto cru), *fresco* (carne fresca, salsa fresca), *ralado* (coco ralado, queijo ralado, parmesão ralado), etc..

6.1.1.3. Do ponto de vista semântico

As UT podem classificar-se de acordo com as classes de conceitos que denominam (CABRÉ, 1993: 180-181), ou seja, em função de suas características e de acordo com as relações que estabelecem entre si. Nesta investigação, encontramos UT que denominam:

- Ingredientes → substantivos que denominam laticínios, enchidos, carnes, hortaliças, etc. Ex: *leite desnatado* (PB) e *leite magro* (PE), *presunto* (PB) e *fiambre* (PE);
- Utensílios → substantivos que denominam equipamentos, contentores, formas, louças, petrechos, etc. Exemplo: *tesoura trinchante* (PB) e *tesoura para trincar* (PE);
- Procedimento → verbos e nomes deverbais que denominam as técnicas, as atividades e os processos da arte de cozinhar, como: *reduzir*, *fritar*, *cortar*, *amanhar*, *picar*, *fritura*, *cozimento*, *congelamento*, etc.;
- Técnicos → os profissionais que executam o trabalho dentro da cozinha. Por exemplo: *confeiteiro* (PB) e *pasteleiro* (PE), *chef de cozinha* (PB e PE).
- Iguarias → a) nomenclatura dos pratos prontos, ou seja, UT que designam sobremesas: *rocambole* (PB) e *torta* (PE), entradas: *bolinho de bacalhau* (PB) e *pastel de bacalhau* (PE), guarnições: *purê de batatas* (PB) e *puré de batatas* (PE), etc.;
- Preparações → nomenclatura das preparações que servem para compor certas iguarias. Por exemplo: *massa podre* (PB) e *massa areada* (PE), *creme de confeiteiro* (PB) e *creme de pasteleiro* (PE).

Essas UT estão divididas dentro dos domínios de acordo com o mapa conceitual da Culinária (cf. Ilustração 11, pág. 54) da seguinte forma:

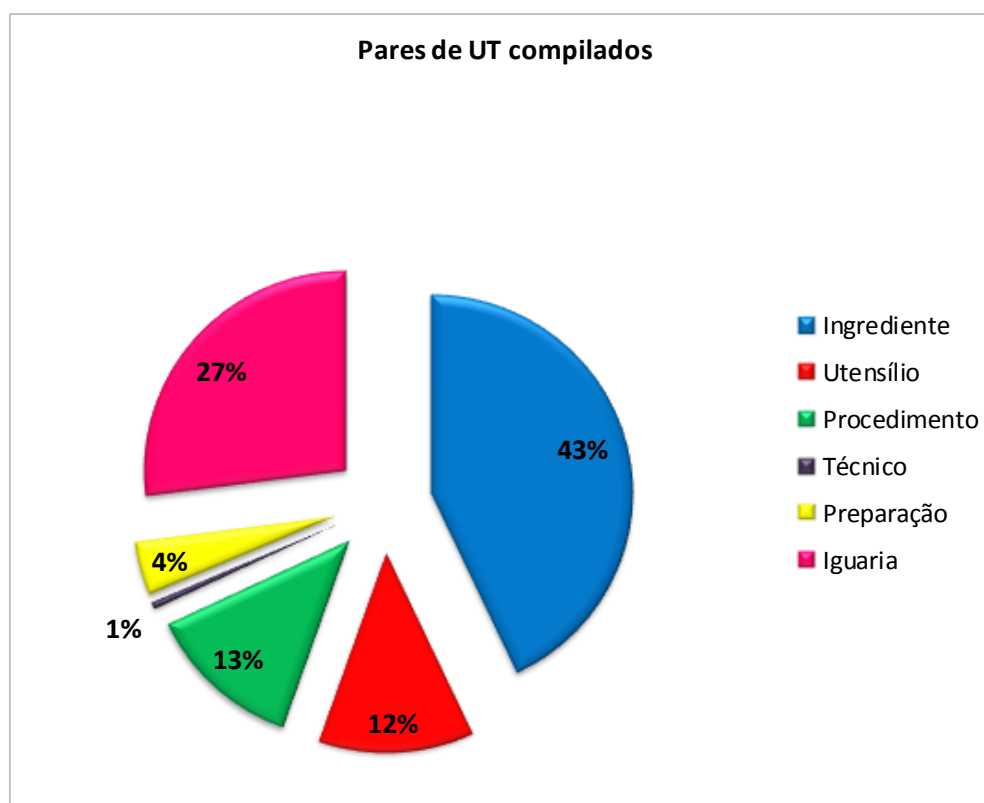


Gráfico 5: UT compiladas divididas pelos domínios

6.1.1.4. Do ponto de vista da procedência linguística

Os termos ainda podem ser formados de empréstimos linguísticos e estrangeirismos. Tem-se um grande número de empréstimos no vocabulário da Culinária. Algumas unidades são adotadas nas duas variantes de modo integral quanto à forma e ao significado, como exemplos: *chantily*, *tiramisú*, *herbe de provence*, *ravioli*, *bhuscheta*, *zuppa inglese*, *penne*, *tupperware*, *baby-beef*, *cup cake*. Outras são derivadas de termos estrangeiros, contudo são distintas em suas formas em cada comunidade linguística: *brócolis* (PB) ⇒ *brócolos* (PE), de origem italiana “broccoli” (plural) e “broccolo” (singular); *aspargo* (PB) ⇒ *espargo* (PE), do grego “aspárago”; *espaguete* (PB) ⇒ *espaguete* (PE), do italiano “spaghetti”.

Todas essas UT (simples e poliléxicas), compiladas e armazenadas na base de dados (BD), serviram de base para a busca das UFT da Culinária, ou seja, através da observação dos coocorrentes de uma UT, foi possível chegar às unidades fraseotermológicas da Culinária, cuja UT pesquisada é o núcleo.

6.1.2. As unidades fraseotermológicas da Culinária

Todas as UFT da Culinária selecionadas para esta pesquisa, conforme supramencionado, foram compiladas com base nas UT armazenadas na base de dados (BD). Como exemplo, observamos que *banho-maria* coocorre com:

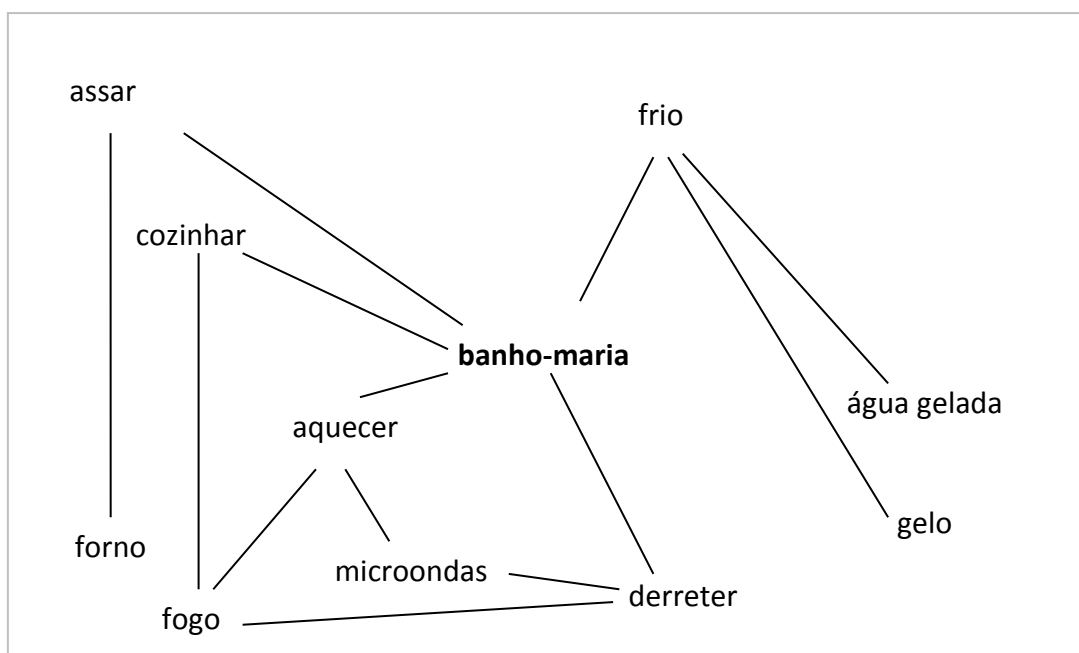


Ilustração 34: Relações com "banho-maria"

Assim, através da UT *banho-maria* (PB e PE), obtivemos, dos corpora analisados, as seguintes combinações:

PB	PE
banho-maria 1. derreter em banho-maria 2. cozinhar em banho-maria 3. assar em banho-maria 4. levar ao fogo em banho-maria 5. levar ao forno em banho-maria	banho-maria 1. derreter em banho-maria 2. cozer em banho-maria 3. cozer em banho-maria (no forno) 4. levar ao lume em banho-maria

Tabela 25: Possíveis UFT detectadas a partir da UT "banho-maria"

Portanto, as unidades fraseotermológicas da Culinária⁶² serão entendidas como unidades sintagmáticas recorrentes nas situações de comunicação da Culinária, transmitindo conhecimento especializado e, em alguns casos, revelando uma preferência pelas especificidades e pelas convenções próprias da comunidade linguística onde ocorrem. Elas caracterizam-se sobretudo por serem combinações fixas ou semifixas, constituídas por mais de uma palavra gráfica, das quais, pelo menos, uma é uma UT simples ou poliléxica da Culinária e outra um elemento com características de verbo que representam processos, ações e atividades do âmbito da Culinária. Ademais, possuem frequência superior a dois no respectivo corpus textual.

As UFT da Culinária armazenadas na BD, apresentam-se sob vários padrões morfosintáticos, como se pode ver na Tabela 26, a seguir:

Estrutura	Exemplos
V+art+N	arranjar o peixe (PE) envolver os ingredientes (PE) passar a sopa (PE) passar o bife (PB) preparar um fundo (PE) tirar as escamas (PB)
V+cont+N+prep+N	cozinhar no vapor de álcool (PB)
V+cont+ N+adj	emulsionar no copo misturador (PE)
V+ N+adj	formar picos macios (PB)

⁶² Para uma melhor compreensão das UFT da Culinária, veja: *Capítulo 3, Caracterização das UFT da Culinária*, pág. 108.

V+cont+N	assar na panela (PB) cozinhar no bafo (PB) cozinhar no termocirculador (PB) passar pelo passador (PE)
V+cont+N+cont+N	soltar do fundo da panela (PB)
V+N	dar liga (PB) dar ponto (PB) fazer conserva (PB e PE) levantar fervura (PB e PE)
V+N+prep+N	bater claras em neve (PB)
V+prep+ N	conservar em calda (PB) cozer em vapor (PE) refrescar com vinho (PB e PE) desfiar em lascas (PB) reduzir a puré (PE)
V+prep+ N+adj	assar em forno quente (PB) cozer em forno quente (PE) reduzir em calda grossa (PB)
V+prep+ V	fritar até murchar (PB)
V+prep+art+N	passar por um passador (PE)
V+prep+N+N	assar em banho-maria (PB) cozer em banho-maria (PE) derreter em banho-maria (PB e PE)
V+V	deixar crescer (PB) deixar descansar (PB) deixar levedar (PE) deixar repousar (PE)
V+V+N	deixar tomar gosto (PB)

Tabela 26: Estrutura morfossintática das UFT da Culinária

Por meio dos exemplos da Tabela 26, percebemos as formas mais representativas que as UFT da Culinária se manifestam no texto:

- V+ N+adj (verbo+ nome+adjetivo)
- V+art+N (verbo+artigo+nome)
- V+cont+N+prep.+N (verbo+contração+nome+preposição+nome)
- V+cont+ N+adj (verbo+contração+nome+adjetivo)
- V+cont+N (verbo+contração+nome)
- V+cont+N+cont+N (verbo+contração+nome+contração+nome)
- V+N (verbo+nome)
- V+N+prep+N (verbo+nome+preposição+nome)
- V+prep+ N (verbo+preposição+nome)
- V+prep+ N+adj (verbo+preposição+nome+adjetivo)
- V+prep+ V (verbo+preposição+verbo)
- V+prep+art+N (verbo +preposição+artigo+nome)
- V+prep+N+N (verbo +preposição+nome+nome)
- V+V (verbo+verbo)
- V+V+N (verbo+verbo+nome)

Ao observar as estruturas morfossintáticas dessas unidades fraseotermológicas averiguamos que os verbos que as compõem são majoritariamente de ação-processo (*derreter, cozinhar*) ou de ação (*fazer, mexer*), o que se justifica porque a Culinária é uma área técnica que envolve processos culinários e profissionais da cozinha que executam esses processos. Os verbos que ocorrem na Culinária referem -se às sequências do *modo de fazer*, de *executar* concretamente um ato culinário, como *selecionar (ingredientes, utensílios); limpar (peixes, carnes); descascar (frutas, legumes); cozinhar (arroz, batata); assar (pães, bolos, carnes); etc.*

Um tipo de combinação bastante produtiva na Culinária, tanto em PB como em PE, é a formada por dois verbos (V+V), sendo o verbo “deixar” bastante ocorrente nos corpora compilados, principalmente no sentido de:

- fazer com que fique em certo estado/condição: deixar descansar; deixar crescer; deixar fermentar.
- afastamento, separação, não (inter)agir, não intervir: deixar cozinhar; deixar evaporar; deixar apurar; deixar reduzir.

O verbo “deixar” ainda aparece em construções V+Prep+N com o sentido de:

- por em algum lugar, fazendo com que fique ali por algum tempo, como por exemplo: *deixar de molho*.

Além dos verbos de ação e ação-processo, há uma pequena parcela que aparece como constituinte das UFT da Culinária aparentemente desprovido de conteúdo, como o verbo “ganhar” em *ganhar cor*; o “dar” em *dar liga*. Nesses casos, o verbo parece estar semanticamente vazio. Esse tipo de verbo é considerado por alguns autores de verbo-suporte.

Segundo Neves (2000: 53) os verbos-suporte⁶³ “são bastante esvaziados do ponto de vista semântico e formam com o seu complemento (objeto direto) um significado global”. Já para Athayde o verbo-suporte, “apesar de semanticamente enfraquecido, não se encontra totalmente esvaziado de significado” (2001: 53).

Com base nesses autores, pudemos perceber que entre os estudiosos desse tema há um grande consenso em que as construções com verbo-suporte (CVS)

⁶³ Conforme Hundt (1994: 268), os verbos-suporte da Língua Portuguesa mais frequentes são: “*dar, estar, fazer, pôr, ter, tomar, entrar, prestar, tirar, cometer, assumir*”.

Segundo o Houaiss, verbo-suporte é o “verbo que é usado com um complemento com o qual forma uma unidade semântica, perdendo neste emprego parte de sua significação como verbo pleno, mas mantendo alguns traços gerais de seu sentido, entre os quais noções de ação (*fazer ginástica, fazer uma viagem*), processo (*tomar impulso*), estado (*ter conhecimento*) [Este tipo de noção pode tb. se alterar; p.ex.: com *levar* verbo pleno, o sujeito pratica a ação (*levar um presente para alguém*), mas com *levar* verbo-suporte, o sujeito a sofre: *levar um soco, levar um susto*.]”.

representam uma unidade semântica, contudo o conceito de verbo-suporte se diverge.

Não há, em princípio, um limite fixo e claro para as significações das formas de verbo-suporte e de expressões lexicalizadas ou cristalizadas. (DA SILVA, 2009: 179)

Há investigadores que incluem em seu inventário de verbo-suporte, verbos empregados em seu sentido mais pleno (cf. BUCKINGHAM, 2009: 27). Todavia, para outros (como, por exemplo: ATHAYDE, 2001), o verbo-suporte não têm o estatuto de verbo pleno.

A diferencia de un verbo pleno, el verbo soporte no contribuye semanticamente al enunciado en gran medida. En el exemplo *dar inicio* no se puede sostener que se da nada, en el sentido estricto de la palabra. (BUCKINGHAM, 2009: 27)

Em termos gerais, a estrutura de construções com verbo-suporte em português consiste em V+N. Esses dois constituintes podem, ainda, estar ligados através de um termo relacional – a preposição –, que, por sua vez, é seguida ou não de artigo (como em: *por de molho* ⇨ *demolhar*), manifestando-se assim como V+prep+N ou V+cont+N.

A título de ilustração, tomemos como exemplo dos corpora, *ganhar gosto* ⇨ *tomar gosto*, para verificarmos seus significados em uso:

PE	<p>❶ Junte o alho e deixe cozinhar por uns dois minutos, para <u>ganhar gosto</u>.</p> <p>❷ Junte o bacalhau desfiado e os temperos de sal, pimenta e piri-piri. Mexa e deixe cozinhar por mais uns dois a três minutos, para <u>ganhar gosto</u>.</p>
PB	<p>❸ Numa panela de fundo grosso, aqueça a gordura de porco e frite o alho e a cebola. Acrescente os grãos de feijão e mexa bem para <u>tomar gosto</u>.</p> <p>❹ Lave bem o peixe, regue com o suco de limão, cubra com filme plástico e leve à geladeira para <u>tomar gosto</u> por cerca de 1 hora.</p>

Tabela 27: Exemplo de ocorrências com “tomar gosto” e “ganhar gosto”

Podemos perceber que tanto o verbo “ganhar” como o verbo “tomar” perdem seus significados individuais ao se unirem a “gosto” e, assim, *ganhar gosto* ⇔ *tomar gosto*, significam *saborizar, aromatizar* o alimento com os temperos utilizados naquela receita.

Com esse tipo de verbo, detectamos combinação formada com V+N, sendo o verbo “dar” o mais frequente. De acordo com Hundt (1994: 268), “o verbo dar junto com alguns nomes tem um emprego muito geral em substituição aos verbos derivados d’esses nomes ou de que esses nomes derivam”, por exemplo: *dar cor* (PB e PE) ⇔ *corar*; *dar liga* (PB) ⇔ *ligar*; *dar sabor* (PB e PE) ⇔ *saborizar*.

Semelhante a estes, detectamos *ganhar cor* (PE) ⇔ *corar*; *ganhar gosto* (PE) ⇔ *saborizar*; *tomar gosto* (PB e PE) ⇔ *saborizar*. Da mesma maneira, o verbo *fazer* em *fazer conserva* (PB e PE) ⇔ *conservar*, que significa “preparar alimento por algum processo que além de preservá-lo de alterações vai lhe dar sabor” (como: *fazer conserva de pimenta* ⇔ “curtir a pimenta em vinagre/ em óleo/ em limão”; *fazer conserva de frutas* ⇔ “conservar frutas em calda de açúcar”).

Ainda temos o verbo *fazer* como verbo-suporte em construções V+art+N, como em: *fazer um puxado* (PE) ⇔ *puxar*; *fazer um corte* (PB e PE) ⇔ *cortar*.

Ainda, com base em Hundt (1994: 268-269), por analogia, detectamos o verbo “dar” unido com outros nomes que não têm verbo cognato: *dar ponto* (PB); *dar consistência* (PB).

O verbo *fazer* possui uma alta frequência nos dois corpora (329 ocorrências em PB e 215 em PE), sendo que na maioria das vezes aparece como um verbo de ação, no sentido de “confeccionar uma iguaria ou realizar uma técnica de preparo”. Por exemplo, do *CulCorpPB*: *fazer a têmpera*⁶⁴, *fazer biquinhos na massa*; do *CulCorpPE*: *fazer um fundo* (com a cebola, o alho), *fazer uma cama* (de cebola).

⁶⁴ **Fazer a têmpera** - processo de mexer (o preparado) até dar consistência. Por exemplo: Derreta o chocolate em banho-maria ou microondas e faça a têmpera. (*Confeitaria Nacional*, pág. 116).

Independentemente das UFT ocorrerem com verbos plenos ou com verbos-suporte, ou da estrutura morfossintática que as UFT se apresentam no discurso da Culinária, o foco desta pesquisa é emparelhar, juntamente com as UT, as variantes fraseotermológicas da Culinária do PB e do PE; verificar suas variações e estruturá-las num dicionário.

- **Frequência das UFT da Culinária**

Conforme já foi mencionado, foram compiladas como possíveis UFT da Culinária combinações que, além de se enquadrarem nos demais critérios preestabelecidos, possuam duas ou mais ocorrências nos corpora (cf. 3.4.1.1.5, pág. 113). Entendemos que devido ao tamanho dos corpora compilados, um corte mais severo, poderia deixar de fora combinações relevantes dessa área, como, por exemplo, *assar na panela*, que ocorre duas vezes no *CulCorPB* e consideramos uma técnica importante que não poderia deixar de ser registrada num dicionário de Culinária.

Sendo assim, foram extraídas dos corpora combinações desde duas ocorrências, como a supracitada; como *cortar em bocados* (PE), com 13 ocorrências, até *deixar cozer* (PE), com 164 ocorrências.

- **Grau de fixidez das UFT da Culinária**

As UF da Culinária possuem um certo grau de fixidez sintática e semântica, mas a maioria não é totalmente fixa, pois, apesar de possuírem a mesma UT e o mesmo elemento com característica de verbo, permitem a variação através da inserção de outros elementos em sua estrutura. A título de ilustração, tomamos um exemplo de cada corpus textual da Culinária:

PB
bater no processador
<u>bata no processador</u> até obter um creme liso quando os cookies esfriarem, <u>bata-os no processador</u> <u>bata</u> tudo <u>no processador</u> e reserve <u>bata</u> todos os ingredientes <u>no processador</u>

Tabela 28: Exemplo de UFT semifixa em PB

PE
reduzir a puré
no robô culinário <u>reduza a puré</u> as amoras <u>reduza-os a puré</u> com o auxílio da varinha ou da liquidificadora utilize pêssegos de lata, <u>reduza-os a puré</u> <u>reduza</u> as cenouras <u>a puré</u> num robô multiusos

Tabela 29: Exemplo de UFT semifixa em PE

Nos exemplos apresentados, tanto *bater no processador* (PB) como *reduzir a puré* (PE), apesar de permitirem a variação sintática, possuem fixação semântica, pois a inserção de elementos em suas estruturas não alteram o significado de “triturar o alimento”.

Tais unidades poderiam não ter sido selecionadas isoladamente, no entanto, no discurso da Culinária, essas unidades são relevantes porque representam atividades e processos necessários para a prática culinária, por isso, foram recolhidas. Além do mais, a organização dessas unidades num dicionário contrastivo serão de grande utilidade ao tradutor dessa área.

6.1.2.1. Variação das unidades fraseotermológicas da Culinária

[...] todo lenguaje de especialidad, en la medida en que es un subconjunto del general, participa de sus mismas características; se trata, pues, de um código unitario que permite variaciones. (CABRE, 1993: 157)

Sabemos que a variação linguística entre Brasil e Portugal é ampla e vários são os estudos que a comprovam, contudo, poucos são os que focam especificamente o contraste terminológico ou fraseotermológico dessas duas comunidades linguísticas, o que nos faz entender que o tema tratado nesta pesquisa ainda tem seus estudos muito pouco desenvolvidos, carecendo, portanto, de estudos contrastivos que contribuam para sua sistematização e estruturação em Língua Portuguesa.

Levando em conta os princípios das teorias terminológicas de cunho comunicativo e social bem como as propostas dos autores abordados, pudemos observar que a variação na área da Culinária se manifesta tanto em unidades terminológicas como em fraseotermológicas.

Na maioria dos casos, essa variação é diatópica ou geográfica, diatrástica (estratificação social) e diafásica (modalidade expressiva). Outra razão é que a língua está em constante mutação, assim como nascem novas palavras, nascem novas UT e novas UFT, ocorrendo, assim, variação diacrônica.

Concernente às UFT da Culinária do PB e do PE, de acordo com esta pesquisa, a principal causa da variação é de ordem diatópica ou geográfica. A variação diatópica é a variação que ocorre no plano horizontal, entre grupos linguísticos de localizações diferentes, como a que ocorre entre Brasil e Portugal, inclusive nas línguas de especialidade, já que estas são parte da língua natural e, como sabemos, a distância, o clima, os costumes são fatores essenciais para produzir variação, tanto denominativa como conceitual.

Logo, a variação diatópica ou geográfica ocorre entre UT e UFT, que possuem a mesma carga semântica e pragmática dentro de contextos semelhantes dessas duas comunidades linguísticas (de acordo com os corpora analisados) e apresentam

contrastes em suas formas desde a sua ortografia, ou possuem a mesma forma e apresentam contrastes até ao seu sentido e conotações.

Portanto, as UFT que apresentam esse tipo de variação no âmbito da Culinária serão, neste estudo, reconhecidas como variantes fraseotermológicas da Culinária.

6.1.2.1.1. Variantes fraseotermológicas da Culinária

As variantes fraseotermológicas são as diferentes estruturas que ocorrem na língua de especialidade da Culinária para dizer a mesma coisa. Em outras palavras, serão consideradas, neste trabalho, variantes fraseotermológicas, todas as unidades fraseotermológicas que, mantendo conteúdo semântico semelhante, apresentarem alguma modificação em sua estrutura formal ou as que apresentarem a mesma forma gráfica para significados distintos.

Como exemplo, no âmbito da Culinária, detectamos pares de UFT com as seguintes variações:

PB	PE
abrir a massa	estender a massa
assar no forno (pão)	cozer no forno (pão)
cozinhar em fogo baixo	cozer em lume brando
deixar esfriar até endurecer	deixar arrefecer até espessar
desmanchar a farinha no leite	deslaçar a farinha com o leite
despejar na assadeira	deitar na assadeira deitar no tabuleiro
ferver em fogo brando	ferver em lume brando
furar com o garfo	picar com o garfo
interromper o cozimento	cortar a cozedura
levar à geladeira para firmar	levar ao frigorífico para solidificar
refogar em fogo alto	saltear sobre lume forte
soltar do fundo da panela	fazer estrada no fundo do tacho

Tabela 30: Exemplo de variação encontrada nos corpora da Culinária

Dos pares contrastivos seleccionados nem sempre as duas unidades serão consideradas unidades fraseoterminalógicas, pois, às vezes, apenas uma combinatória do par contrastivo tem característica de UFT, como é o caso de *cozinhar a pochê* (PB) ⇔ *escalfar* (PE), que são unidades completamente diferentes no aspecto formal, mas semelhantes no aspecto semântico-pragmático. Essa diferença entre as unidades do par contrastivo *cozinhar a pochê* (PB) e *escalfar* (PE), faz de *cozinhar a pochê* uma variante fraseoterminalógica da Culinária, porque é utilizada no lugar de *escalfar* representando o mesmo processo culinário, o qual “consiste em cozinhar em líquido, lenta e delicadamente, sem tampar o recipiente, numa temperatura entre 65 °C e 80 °C” (BARRETO, 2008: 75). Além disso, possui uma UT em sua estrutura (*pochê*) e um elemento com característica de verbo (*cozinhar*) e ocorre mais de duas vezes no *CulCorpPB*.

Dessa forma, compilamos 387 pares de UFT da Culinária, os quais, após delimitação do critério de contrastes, foram reduzidos a 256 pares de UFT contrastivas. A partir desses resultados, objetivando uma tipologia dos contrastes apresentados, partimos para a análise das variantes fraseoterminalógicas da Culinária

6.2. TIPOLOGIA DAS VARIANTES FRASEOTERMINOLÓGICAS DA CULINÁRIA

Tal qual como as UT da Culinária (cf. LARA, 2007) que apresentam vários tipos de variação, as unidades fraseoterminalógicas da Culinária também apresentam diversidade morfológica, sintática, gráfica, lexical, etc.

Assim, baseados nessa proposta e nos pressupostos apresentados ao longo deste trabalho, classificamos as variantes fraseoterminalógicas da Culinária em cinco grupos de contrastes. Cada grupo está dividido em subgrupos de variação de acordo com as variantes fraseoterminalógicas detectadas e seleccionadas, conforme a Ilustração 35, a seguir:

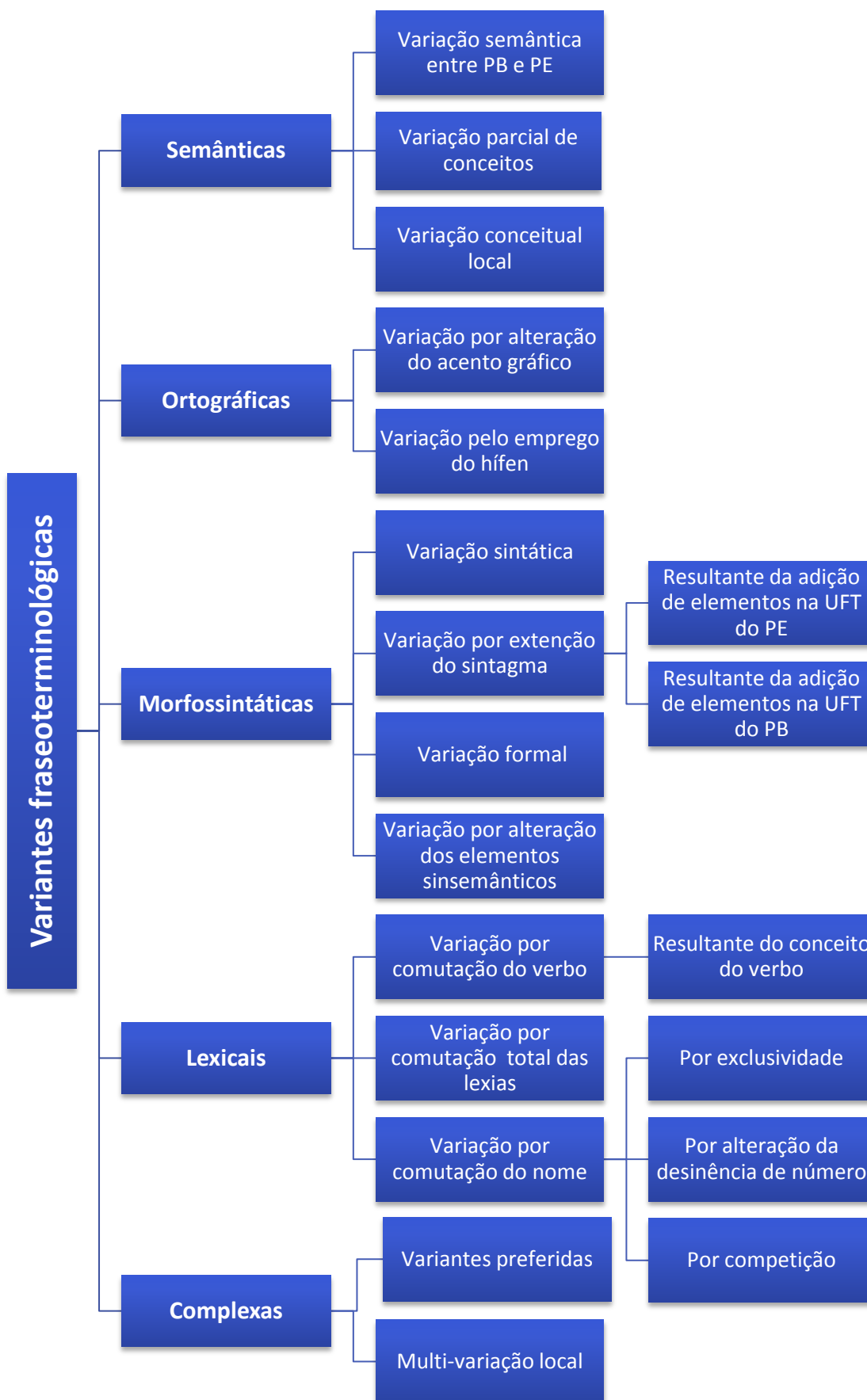


Ilustração 35: Tipos de variação fraseotermológica da Culinária

Antes de iniciarmos a análise contrastiva, cabe informar que, intentando uma melhor compreensão do uso das UFT utilizadas como exemplos de variação fraseotermínológica, recorreremos aos contextos de onde foram extraídas. Cada contexto está identificado com o título da receita, o nome da obra e o número da página, quando retirados de livros⁶⁵; com o título da receita, o nome do site e do *chef* autor, quando extraídos da Internet.

O método escolhido para tratar as variações leva em conta as diferenças de frequência de uso nas duas comunidades linguísticas numa perspectiva comunicativa (no limite desta pesquisa), as quais foram medidas com base nas ocorrências dos corpora textuais da Culinária constituídos para este estudo. Além do mais, recorreremos a dicionários gerais e de Culinária para nos auxiliar na compreensão e na certificação dos usos de alguns termos nessa área. Ainda, observamos imagens de sites da área, pesquisados através do Google, motor de busca que permite pesquisar páginas unicamente do Brasil e de Portugal, separadamente.

6.2.1. Variantes fraseotermínológicas semânticas

Esse tipo de variação apresenta UFT que se contrastam porque, apesar de serem usadas em ambas as comunidades linguísticas, possuem uma carga semântica diferente no discurso da Culinária em cada uma delas. Neste grupo inserimos as variações conceituais entre PB e PE e as variações conceituais locais, ou seja, que ocorre internamente a cada variedade linguística.

6.2.1.1. Variação semântica entre PB e PE

Inserimos neste subgrupo, as UFT que se apresentam no discurso da Culinária em ambas as comunidades linguísticas com a mesma forma, mas com variação de significado entre PB e PE.

⁶⁵ Em anexo (pág. 345), consta a referência completa dos livros e dos sites consultados para a extração de contextos.

Relativamente às UFT, a variação conceitual entre PB e PE no discurso da Culinária, conforme os resultados desta pesquisa, é menos frequente sendo que o exemplo mais marcante dos nossos corpora é *picar a carne*. Observamos, então, como *picar a carne* ocorre na língua de especialidade da Culinária:

UFT	picar a carne	
	PB	PE
Definição	Cortar a carne em pedaços variados, geralmente, com facas.	Processo de triturar carne na <i>máquina de picar carne</i> ⁶⁶ ou em outro aparelho similar. ≈ <i>moer a carne</i> (PB)
mesma UFT X discursos diferentes	<u>Pique a carne</u> . Ponha a manteiga e o óleo numa frigideira e aqueça em fogo médio. Junte os pedaços de carne e frite, mexendo até dourar. (“Paçoca de carne-seca”, in: <i>A culinária paulista tradicional: nos hotéis SENAC São Paulo</i> , pág. 42)	500g de carne de vaca picada (peçam para <u>picar a carne</u> a vossa frente com carne escolhida por vocês) (“Rolo de Carne”, in: <i>Cozinha de trazer por casa</i> , Chef Silva)
UFT diferente X discurso semelhante	<u>Moa a carne</u> duas vezes e tempere-a. Junte o alho e a cebola fritas no óleo. Acrescente o restante dos ingredientes, amasse bem e faça as almôndegas de tamanho regular. (“Almôndegas ao molho”, in: <i>O pão na mesa brasileira</i> , pág. 113)	
Obs.	<i>moer a carne</i> resulta em <i>carne moída</i>	<i>picar a carne</i> resulta em <i>carne picada</i>

⁶⁶Em Portugal, pica-se a carne com uma *máquina de picar carne*, ou outro aparelho similar, transformando-a em *carne picada* (PE). No Brasil mói-se a carne com a *máquina de moer carne*, ou outro aparelho similar, transformando-a em *carne moída* (PB).

<p>Contexto com <i>carne moída</i> ↕ <i>carne picada</i></p>	<p>A <u>carne moída</u> é muito versátil: absorve bem os temperos e pode ser usada em vários pratos, de <i>moussaka</i> a almôndegas. Tente <u>moer a carne</u> em casa (...) (“Como usar carne moída” In: <i>Le Cordon Bleu Todas as Técnicas Culinárias</i>, pág. 150)</p>	<p>Adicione a <u>carne picada</u>, as chalotas, o alho, o miolo de pão, o ovo, a salsa, sal e pimenta. Misture bem e, com as mãos, molde em 18 bolas pequenas. (“Almôndegas Picantes”, in: <i>Grelhados e Barbecue</i>, pág 20)</p>
---	--	---

Tabela 31: Exemplo de variação conceitual entre PB e PE

No intuito de averiguar o contraste, além dos contextos, verificamos em dois dicionários gerais de cada variedade linguística como o verbo “picar” está atestado. O Houaiss não registra *picar* com *sentido* de *triturar*. A acepção mais próxima é “reduzir a pequenos pedaços”, a qual, exemplifica com “picar cebolas para o molho”. Já o Michaelis atesta uma acepção do verbo “picar” para a Culinária: “*Cul* Cortar em pequenos fragmentos: Picar carne, picar cebola”, mas não refere “triturar”. Em Portugal, da mesma maneira, o Dicionário Porto registra “cortar em pequenos bocados (alimentos)”, e o Priberam “Reduzir a picado”. Fomos verificar o verbete de “picado” e encontramos a seguinte acepção: “Cortado em pedaços muito pequenos (ex.: *salsa picada*)”.

Nenhum dos quatro dicionários consultados atestam uma acepção com sentido de “triturar” para o verbo “picar”, mas “cortar”. Sendo assim, constatamos que *picar* no sentido de *moer* é exclusivo de Portugal e, provavelmente, adquire o significado de “triturar” quando ocorre com “carne”, já que “picar” também ocorre com outros alimentos no PE, no mesmo sentido do PB, de “cortar em pedaços” como, por exemplo, *picar a salsa*. Portanto, neste caso, o contraste semântico não está no significado do verbo “picar”, mas na combinação *picar a carne* que é exclusiva de Portugal com sentido de “moer a carne” (PB).

Consideramos, então, *picar a carne*, uma variante fraseotermológica semântica.

6.2.1.2. Variação parcial de conceitos

Neste caso, o par de UFT apresenta em suas estruturas, uma UT aparentemente igual, mas que se contrasta porque, apesar de ser usada por ambos os países, possui significados parcialmente diferentes em cada um deles.

Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>acertar o sal</i> <i>provar o sal</i>	<i>rectificar o sal</i>
Exemplo	Para finalizar, <u>acerte o sal</u> . (“Purê de cará”, <i>Escoffianas Brasileiras</i> , pág. 19) Misture bem e <u>prove o sal</u> , se necessário acrescente um pouco mais. (“Salada de bacalhau”, in: <i>Dona Benta</i> , pág. 118)	No fim, adicione a tinta do choco previamente diluída num pouco de azeite e <u>rectifique o sal</u> . (“Choco grelhado”, in: <i>Chefs Portugueses - As melhores Receitas de Hugo Campos</i> , pág. 26)

Tabela 32: Exemplo de variação conceitual da UT

Em primeiro lugar, importa esclarecer que o *sal* usado comumente na Culinária brasileira não é o mesmo usado na portuguesa. No Brasil, na Culinária, *sal* refere-se ao “sal refinado”, e em Portugal *sal* significa “sal grosso”. Portanto, *sal* é uma UT variante conceitual, necessitando de uma caracterização para que haja uma comunicação eficaz entre brasileiros e portugueses, nessa área. Sendo assim, consideramos esse par de UFT como variante fraseotermológica semântica porque no Brasil, ao *acertar o sal*, *acerta-se o sal fino* (PE), e em Portugal, ao *rectificar o sal*, *rectifica-se o sal grosso* (PB) também chamado de *sal marinho* (PE).

Ademais, neste exemplo, há comutação de um verbo por outro, sendo que, temos duas ocorrências em PB – *acertar o sal* ⇔ *provar o sal* –, e uma em PE – *rectificar o sal*. Esses verbos que compõem essas UFT pertencem à língua corrente de ambas as comunidades linguísticas, contudo, quando se trata de “fazer prova da iguaria verificando se a quantidade de sal é suficiente e, se necessário, corrigir o sabor”, cada uma delas tem sua preferência. No Brasil, o termo *retificar* está

dicionarizado também com sentido de “corrigir”, e ocorre com muita frequência na língua de especialidade da Mecânica de automóveis⁶⁷, contudo, não o encontramos na Culinária.

6.2.1.3. Variação conceitual local

Embora esta pesquisa tenha-se centrado na variação geográfica entre PB e PE constatamos também variação conceitual limitada a uma das comunidades linguísticas contrastadas, a qual é resultante dos vários usos que cada comunidade faz, neste caso, das UFT.

Podemos observar, por exemplo, que o sentido da combinação “deixar descansar” e também de “deixar repousar” variam nas sequências a seguir:

	PB	PE
	<i>Deixar descansar</i> <i>Deixar repousar</i>	<i>Deixar repousar</i> <i>Deixar descansar</i>
1º	Tirar do fogo e <u>deixar descansar</u> por 30 minutos. Coar. Reservar a calda e metade do feijão. (“Nakazuki” ⁶⁸ , in: <i>Feijão</i> , pág. 139)	Num tacho de fundo espesso leve ao lume o leite e 1dl de natas, junto com a vagem de baunilha aberta ao meio e as sementes raspadas do interior, a raspa e o sumo de laranja. Assim que ferver retire do lume, tape e <u>deixe repousar</u> , durante 10 minutos. (“Creme brulée de laranja e baunilha”, in: <i>Chefs Portugueses As melhores Receitas de José Avillez</i> , pág. 54)

⁶⁷ Por exemplo: *retificar motores*, *retifica de motores*.

⁶⁸ Nakazuki – bolinho de feijão-azuki. Acreditamos que este termo é uma amálgama de *Nakombi* (nome do restaurante que faz o bolinho) + *feijão-azuki* (variedade de feijão que compõe o bolinho).

2º	Marine o leitão com o sal, o tomilho, o alecrim, a cebola e a cenoura picados grosseiramente. Adicione a pimenta rosa e o vinho. <u>Deixe descansar</u> por 12 horas. (“Leitão ao forno”, in: <i>Escoffianas Brasileiras</i> , pág. 24)	Corte a entremeada em retângulos. Cubra-as com sal grosso em todas as faces e <u>deixe repousar</u> por 20 minutos. (“Entremeada”, in: <i>Chefs Portugueses As melhores Receitas de Hugo Campos</i> , pág. 40)
3º	Colocar a massa na forma untada com um pouco de óleo. Cobrir e <u>deixar descansar</u> por 30 minutos ou até dobrar de volume. (“Pão de batata”, in: <i>Batata</i> , pág. 87)	

Tabela 33: Contextos com “deixar descansar” e “deixar repousar”

Observamos que *deixar descansar*, no sentido de “por de lado e esperar”, possui mais de um significado no contexto da Culinária, inclusive variações internas às variedades linguísticas analisadas. Na primeira sequência *deixar descansar* pode ser interpretado como “esperar esfriar (o feijão)”; semelhantemente, *deixar repousar* como “esperar esfriar (o preparado)”. Na segunda sequência *deixar descansar* ganha sentido de “deixar tomar gosto ou marinar (o leitão)”; e *deixar repousar* pode ser entendido como “esperar (a entremeada) tomar gosto do sal”. Na terceira sequência *deixar descansar* significa “esperar crescer ou levedar (a massa do pão)”. Importa referir que *deixar repousar* não foi encontrado no *CulCorpPE* nas receitas de massas levedadas, ocorrendo no lugar desta *deixar levedar*, ocorrendo, neste caso, variação por comutação do verbo (cf. Item 6.2)

Esses vários usos de “deixar descansar” mostra que seu significado é determinado pelo contexto, ou seja, pelo seu uso, acarretando variação conceitual dentro das variedades linguísticas onde ocorrem. Tal proposição demonstra que, assim como as UT, o conteúdo das UFT não é fixo, “mas relativo, variando conforme o cenário comunicativo em que se inscreve” (KRIEGER; FINATTO, 2004: 35).

Ademais, de acordo com esta pesquisa, *deixar descansar* ⇔ *deixar repousar* contrastam-se entre PB e PE porque são preferenciais numa e noutra comunidade linguística, sendo que no *CulCorpPB*, *deixar descansar* possui 90 ocorrências e no *CulCorpPE* 7. Já *deixar repousar* ocorre 68 vezes no *CulCorpPE* e 11 vezes no *CulCorpPB*. Essa preferência é melhor representada no gráfico, a seguir:

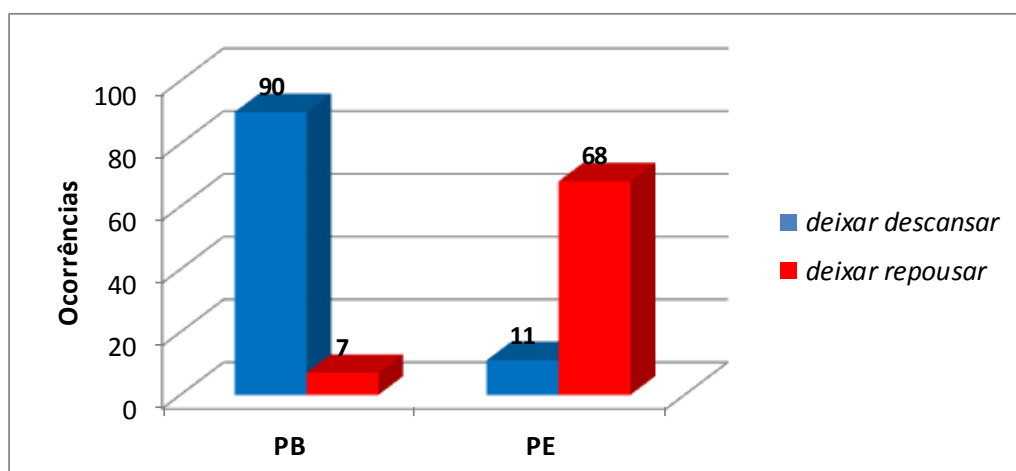


Gráfico 6: Comparação da frequência de "deixar descansar" e "deixar repousar" entre PB e PE

6.2.2. Variantes fraseotermológicas ortográficas

Neste grupo de contraste estão os pares de UFT que se contrastam por apresentarem alguma diferença na grafia de um de seus elementos constituintes. Na maioria dos casos, esses contrastes são atribuídos à diferença de acentuação gráfica entre as UT que compõe a estrutura da UFT – como em: *purê* (PB) ⇔ *puré* (PE); e às consoantes mudas presentes em algumas UT do PE – como *forno elétrico* (PB) ⇔ *forno eléctrico* (PE) –; e poucos caso de hífen – como em: *forno preaquecido* (PB) ⇔ *forno pré-aquecido* (PE).

Embora nos corpora tenhamos detectado outras variações gráficas entre as UT do PB e do PE, como: *espaguete* (PB) ⇔ *esparguete* (PE), *aspargo* (PB) ⇔ *espargo* (PE), cujos contrastes se manifestam decorrentes de diferentes realizações fonéticas para as mesmas UT (cf. VILLALVA, 2000), no tocante às UFT da Culinária esse tipo de variação é pouco ocorrente, já que não detectamos nos corpora UFT constituídas por essas UT.

6.2.2.1. Variação por alteração do acento gráfico

Este tipo de contraste dá-se em pares de UFT que apresentam divergências quanto à acentuação gráfica em um dos seus elementos constituintes. Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>Amassar até obter uma massa <u>homogênea</u></i>	<i>Amassar até obter uma massa <u>homogénea</u></i>
Exemplo	Acrescente a gema e o ovo, e <u>amasse até obter uma massa homogênea</u> . (“Pastéis de farinha de milho”, in: <i>A Culinária Paulista Tradicional</i> , pág. 62)	Misture tudo muito bem e <u>amasse até obter uma massa homogénea</u> . (“Snacks salgados com chocolate”, in: <i>Ingrediente Secreto</i> , pág. 48).

Tabela 34: Variação por alteração do acento gráfico

Neste exemplo, as UFT se contrastam porque um de seus elementos constituintes (*homogênea* ⇔ *homogénea*) recebe acento agudo (´) em uma comunidade linguística e circunflexo (^) na outra, o que se justifica porque as divergências de pronúncia entre esses dois países determinam grafias diferentes para as mesmas palavras, ou seja, no Brasil recebem acento circunflexo, por se pronunciar a vogal tônica fechada, em Portugal recebem acento agudo, por se pronunciar a vogal tônica aberta.

6.2.2.2. Variação pelo emprego do hífen

Este tipo de variação ocorre porque um dos elementos constituintes de uma UFT do par contrastivo apresenta-se grafado com hífen enquanto a outra apresenta-se sem hífen. Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>Levar ao forno preaquecido</i>	<i>Levar ao forno pré-aquecido</i>
Exemplo	Passe a mistura para a assadeira, leve ao forno preaquecido e asse até dourar. (“Pão-de-ló de fubá”, in: <i>A Culinária Paulista Tradicional</i> , pág. 102)	Leve a forno pré-aquecido a 180º até o ovo estar cozido. (“Tortilha de batata e bacalhau”, in: <i>A cozinha dos sentidos</i> , pág. 72)

Tabela 35: Variação pelo emprego do hífen

Para analisar o contraste deste exemplo da Tabela 35 recorreremos a três dicionários gerais para ver como estes atestam o elemento contrastivo (*preaquecido* ⇔ *pré-aquecido*). Curiosamente o Dicionário Porto não registra “pré-aquecer nem preaquecer”. O Dicionário Priberam registra “preaquecer” e exemplifica com “preaquecer o forno” embora mostre trechos de blogs que utilizam “pré-aquecer”. O Houaiss registra “preaquecer” tal qual como ocorre no *CulCorpPB*.

Segundo o Novo acordo ortográfico da Língua Portuguesa continua se empregando o hífen nos vocábulos formados pelo prefixo “pré” que têm acento próprio, por causa da evidência dos seus significados e da sua pronúncia. Sendo assim, para o PE “pré-aquecer” mantém autonomia semântica (composicionalidade) dos elementos constituintes e à luz dos preceitos do novo acordo ortográfico grafa “pré-aquecido” (com hífen). Contudo, para o PB “preaquecer” é considerado exceção à regra, pois, neste caso, “o prefixo “pré” se apresenta como átono, isto, é, sem autonomia fonética —, ele não é acompanhado do uso do hífen e, obviamente, não recebe acento gráfico” (Brasil Escola) e, assim, grafa “preaquecido” (sem hífen).

Portanto, a falta do hífen em “preaquecido” (PB) e sua presença em “pré-aquecido” (PE) pode ser justificada pela pronúncia átona no Brasil e tônica em Portugal.

6.2.3. Variantes fraseotermológicas morfossintáticas

Deste grupo de variantes fazem parte os pares de UFT que se contrastam pela alternância de suas estruturas morfossintáticas.

6.2.3.1. Variação sintática

A variação sintática se dá devido à alteração na natureza sintática de uma das UFT do par contrastivo, ou seja, as construções sintagmáticas apresentam padrões morfossintáticos distintos sem alteração na carga semântica. Além disso, ocorre comutação de um ou mais elementos constituintes entre as combinações do par contrastivo.

	PB	PE
Par contrastivo	<i>soltar do fundo da panela</i> <i>desprender do fundo da panela</i>	<i>fazer estrada</i> <i>fazer estrada no fundo do tacho</i>
Exemplo	Acrescente as batatas espremidas e cozinhe em fogo baixo, mexendo, até começar a <u>soltar do fundo da panela</u> . (“Anchova com Purê de Batata e Raiz-forte”, in: <i>Livro dos grandes chefs</i> , Chef Alex Atala)	Junte a abóbora e deixe cozer, mexendo constantemente até fazer estrada. (“Doce de Gila”, in: <i>Roteiro Gastronómico</i> , Maria de Lurdes Modesto)
	Misture bem e leve ao fogo, cozinhando essa massa por cerca de 3 minutos, ou até que se <u>desprenda do fundo da panela</u> (“Croquetes de carne II”, in: <i>Dona Benta</i> , pág. 69)	<u>Fazer estrada no fundo do tacho</u> é quando passar com a colher e o doce não volta a espalhar (“Doce de Marmelo”, in: <i>Roteiro Gastronómico de Portugal</i> , Chef António Nobre)

Tabela 36: Exemplo de variação sintática

O contraste apresentado pelos exemplos da Tabela 36, sugerem o uso exclusivo de “fazer estrada” pelo PE no âmbito da Culinária. Entretanto, as UFT contrastivas do par acima desempenham funções semânticas correspondentes no contexto da Culinária, apresentando, portanto, correspondência entre si.

A variação sintática, nesse par de variantes, dá-se no elemento com característica de verbo *soltar/ desprender* (verbo) ⇔ *fazer estrada* (verbo + nome), ou seja, pela substituição de um termo simples (*soltar / desprender*) por uma UFT idiomática (*fazer estrada*) o que acarreta variação nas suas estruturas morfossintáticas, mas não altera seus significados. Tanto *soltar do fundo da panela* (V+cont+N+cont+N) como *fazer estrada* (V+N) / *fazer estrada no fundo do tacho* (V+N+cont+Ncont+N), significam “estar num determinado ponto que quando se mexe o preparado com a colher vê-se o fundo da panela”.

Relativamente às duas ocorrências do PE, podemos afirmar que se trata de uma variação por elipse, já que *fazer estrada* e *fazer estrada no fundo do tacho* possuem o mesmo conteúdo semântico. Portanto, em *fazer estrada*, “no fundo do

tacho” está implícito, ou seja, a elisão do elemento predicativo reduz a extensão da UFT, mas não simplifica o significado da mesma, pois a base preserva o conceito inerente a esta dentro do contexto da Culinária.

Ademais, é possível observar a variação entre as UT *panela* ⇔ *tacho*, visto que um *tacho* no Brasil não é uma *panela* (cf. Imagens desses utensílios, em anexo, pág. 340), enquanto em Portugal, *tacho* é o mesmo que o PB denomina *panela*, diferindo apenas na altura. Portanto, *panela* (PB) e *tacho* (PE) são termos que designam o mesmo referente nesse contexto.

6.2.3.2. Variação por extensão do sintagma

Este tipo de variação ocorre quando se adiciona, pelo menos, um elemento lexical na estrutura de uma das combinações do par contrastivo, tornando-a mais extensa na forma, mas sem lhe acrescentar traços semânticos. As unidades acrescentadas à UFT não alteram o significado desta, contudo, torna-a contrastiva pelo grau da sua plenitude.

Tal acréscimo pode se dar na UFT do PE ou do PB, mas apenas em uma UFT do par contrastivo.

- **Resultante da adição de elementos na UFT do PE**

Neste caso, a UFT do PE é composta por mais elementos que a UFT do PB. Em outras palavras, há inserção de novos elementos na UFT do PE em relação à UFT do PB, mas sem comutar elementos constituintes. Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>retirar a espuma da superfície</i>	<i>retirar a espuma <u>que se forma</u> à superfície</i>
Exemplo	Abaixe o fogo e, com a ajuda de uma escumadeira, <u>retire a espuma da superfície</u> . (“Caldo básico de peixe”, in: <i>Dona Benta</i> , pág. 190)	Quando levantar fervura, vai-se <u>retirando a espuma que se forma à superfície</u> , com a ajuda de uma escumadeira, e mantém-se a fervura sempre suave (cerca de 1 a 2 horas). (“Caracóis à

		portuguesa”, in: <i>Festas e comeres do povo português</i> , pág. 115)
Par contrastivo	<i>deixar em infusão</i>	<i>deixar <u>ficar</u> em infusão</i>
Exemplo	Pique bem o capim-santo e a salsinha e adicione-os à panela. Tire do fogo e <u>deixe em infusão</u> por 1 minuto. (“Foi e gras com consome de palmito e cambuquira”, in: <i>Escofianas Brasileiras</i> , pág. 53)	Tirar do lume, juntar a hortelã e <u>deixar ficar em infusão</u> durante 30 minutos. (“Sopa de pêssego e espumante com sorbet fromage fraís e framboesas”, in: <i>Entre Pratos</i> , pág. 26)

Tabela 37: Exemplos de variação por acréscimo de elementos na estrutura da UFT do PE

No primeiro exemplo da Tabela 37, em “espuma da superfície” o elemento “da” pode significar “local”, o que nos faz compreender como “espuma que está na superfície”. Quanto a “espuma que se forma à superfície”, “formar” pode significar “criar”, fazendo-nos compreender como “espuma que se cria na superfície”. Contudo, atentando-nos ao contexto, percebemos que trata-se de “retirar a espuma que vai criando na superfície enquanto está na superfície”, pois a presença do participio demanda um sentido de continuidade. Observamos que neste par de UFT a correspondência não se dá a 100 %, já que em PB podemos interpretar como “retirar a espuma que está na superfície” enquanto no PE como “retirar a espuma que vai criando na superfície, enquanto está na superfície, e enquanto houver espuma na superfície”. Embora a instrução da receita pareça a mesma, em PE é mais clara a repetição do ato de “retirar a espuma”.

No segundo exemplo a supressão lexical se dá por assimilação de propriedades semânticas. Ou seja, o acréscimo da lexia “ficar” não acrescenta nenhum traço semântico à combinação do PE, pois a lexia “deixar” também significa “ficar em algum lugar”. Assim, ambas as UFT representam o “processo de colocar a erva em água fervente e esperar determinado tempo até que se extraia a substância da erva (capim-santo, salsinha e hortelã)”.

Os pares contrastivos da Tabela 37 são considerados variantes porque estão inseridos na mesma situação comunicativa, dizem a mesma coisa, mas as UFT do PE

são acrescentadas de um ou mais elementos em sua estrutura, o que acarreta o contraste, tornando-as variantes fraseotermológicas porque a UFT do PE é mais extensa.

- **Resultante da adição de elementos na UFT do PB**

Neste caso, o par contrastivo possui duas UFT idênticas, contudo, contrasta-se por acréscimo de um ou mais elementos na UFT do PB:

	PB	PE
Par contrastivo	<p><i>polvilhar com <u>uma mistura de açúcar e canela</u></i></p> <p><i>polvilhar com açúcar e canela</i></p>	<p><i>polvilhar com açúcar e canela</i></p>
Exemplo	<p>Retirar das formas enquanto ainda mornas e <u>polvilhar com uma mistura de açúcar e canela</u>. (“Queques de Batata”, in: <i>Batata</i>, pág. 146)</p>	<p>Escorre-se a massa sobre papel absorvente, corta-se em bocados e polvilha-se com açúcar e canela. (“Farturas”, in: <i>Festas e comeres do povo português</i>, pág. 187)</p>

Tabela 38: Exemplo de variação por acréscimo de elementos na UFT do PB

Neste exemplo, *polvilhar com açúcar e canela* é utilizado nas duas comunidades linguísticas, todavia, no PB também detectamos a variante *polvilhar com uma mistura de açúcar e canela*, com uma frequência relevante, para dizer a mesma coisa, tornando, assim, essas duas combinações num par de UFT contrastivas. Concluímos, então, com base no contexto apresentado, que “uma mistura de açúcar e canela” é mais especificado, pois não deixa dúvidas que é preciso misturar o açúcar com a canela e polvilhá-los juntos, enquanto que “polvilhar açúcar e canela” não esclarece o leitor leigo se se pode polvilhar um ingrediente de cada vez ou se deve misturá-los antes. Porém, para um profissional da Culinária, as duas formas possuem a mesma carga semântica, tornando-se irrelevante a inserção de “mistura” para esclarecer o processo. Portanto, a variação pode ser justificada porque o autor desse texto quis ser mais claro na instrução do

processo, já que as receitas do livro *Batata*, de onde retiramos tal contexto, são elaboradas por restaurantes visando, talvez, ensinar aprendizes.

Tal acréscimo, faz desse par de UFT variantes fraseotermológicas resultantes da adição de elementos na UFT do PB, que, por sua vez, mantém, neste caso, duas UFT variantes em PB.

De acordo com esta pesquisa, a variação por adição de elementos lexicais na estrutura das UFT ocorre com mais frequência no PE.

6.2.3.3. Variação formal

Neste caso de variação o contraste se dá na forma da unidade, ou seja, o par contrastivo é composto de uma variante curta e outra mais comprida, sendo que numa das comunidades linguísticas temos uma unidade fraseotermológica e na outra, como correspondente da primeira, uma unidade terminológica simples.

	PB	PE
Par contrastivo	<i>dar liga</i>	<i>ligar</i>
Exemplo	(...) juntar o gengibre. Mexer bem até <u>dar liga</u> . (“Tainha recheada com berinjela refogada”, in: <i>Berinjela</i> , pág. 95)	<u>Ligue</u> com a gelatina, acrescente açúcar a gosto e bata de novo para <u>ligar</u> tudo. (“Mousse de dióspiros com creme de ovos”, in: <i>A cozinha dos sentidos</i> , pág. 144)
	Misture o purê de batata e ovo suficiente para <u>dar liga</u> , usando uma espátula. (“Como fazer bolinhos de peixe”, in: <i>Le Cordon Bleu - Todas as Técnicas Culinárias</i> , pág. 77)	Faça o molho, fazendo reduzir sumo de limão e juntando-lhe em lume brando três colheres (sopa) de manteiga, pedacinho por pedacinho, para <u>ligar</u> . (“Rolinhos de linguado com açafrão e coentros e guisado de legumes”, in: <i>Nova Cozinha Portuguesa</i> , pág. 44)
Par contrastivo	<i>cozinhar à pochè</i> <i>cozinhar à pochê</i>	<i>escalfar</i>

Exemplo	E um método de cocção (...) em pequena quantidade de líquido quente (água, leite, vinho), porém abaixo da temperatura de ebulição (<100°C), sem utilização de tampa. Pode-se <u>cozinhar à poché</u> , na água ou em um fundo. (“Pocher ou escalfar”, in: <i>Alquimia Dos Alimentos</i> , pág. 189)	Encher um tacho fundo com água e levar à fervura. Adicionar o vinagre e mexer bem, no sentido dos ponteiros do relógio, antes de adicionar os ovos um a um. <u>Escalfar</u> em lume brando durante cerca de 4 a 5 minutos. (“Ovos Benedict”, in: <i>Entre Pratos</i> , pág. 136)
Par contrastivo	<i>assar na panela</i>	<i>estufar</i> ⁶⁹
Exemplo	1. Pode-se combinar os métodos, como o <u>assar na panela</u> , onde o fritar rápido e o cozinhar em fogo lento douram e amolecem a carne. (“Métodos de cozimento”, in: <i>O Livro Definitivo de Dicas & Sugestões de Culinária</i> , pág. 74)	<u>Estufar</u> – (...) Neste tipo de confecção coloca-se o alimento condimentado com azeite, vinho, vinagre, alho, cebola, tomate e especiarias numa panela bem fechada, e a cozinhar em lume brando. (“Cozer”, in: <i>Culinária Saudável</i> , pág. 37)

Tabela 39: Exemplos de variação por redução da forma

No primeiro exemplo Tabela 39, temos dois contextos de cada corpus onde ocorre *dar liga* (PB) e *ligar* (PE). No caso de “mexer bem até dar liga” ⇔ “bater de novo para ligar” correspondem a “ação de misturar os ingredientes para formar um todo”. A inserção de “de novo” significa que já foi batido antes, mas não muda o sentido de “bater para ligar”.

No segundo par de contextos, a ideia é “adicionar um ligante⁷⁰ à preparação culinária até que todos os outros ingredientes estejam unidos num todo”, ou seja, “juntar (ovo) para dar liga” (PB) ⇔ “juntar (manteiga) para ligar” (PE) à preparação

⁶⁹ No Brasil, a UT “estufar” foi encontrada nos textos que ensinam as técnicas de preparo, o que nos faz entender que tal termo além de ser a variante do PE é também uma variante interna do PB, contudo, mais especializada que “assar na panela”, que nas receitas de carne preparada com essa técnica é mais usual.

⁷⁰ Na Culinária existem ingredientes que são usados como ligantes, cuja função é dar consistência. Exemplo: *gema, manteiga, maisena, farinha de trigo*, etc.

que está sendo confeccionada até que os ingredientes estejam aglutinados e na consistência certa”.

Levando em conta que em Português, “o verbo dar junto com alguns nomes tem um emprego muito geral em substituição aos verbos derivados d’esses nomes ou de que esses nomes derivam” (HUNDT, 1994: 268), e que, segundo o Houaiss, “liga” é regressão do verbo “ligar”, concluímos que *dar liga* é uma combinação do verbo “dar” com um nome derivado desse verbo (liga), substituindo o mesmo verbo (*ligar*) em contextos semelhantes. O contraste, então, pode ser justificado pela preferência do PB por “dar liga” e do PE por “ligar”, já que ambas as unidades possuem a mesma carga semântica nos contextos analisados, ou seja, *dar liga* é uma construção que tem função de substituição do verbo *ligar* (cf. HUNDT, 1994).

No segundo exemplo, *cozinhar à pochê* ⇔ *escalfar*, trata-se de unidades exclusivas de uma e outra comunidade linguística, visto que, de acordo com os corpora, cada unidade foi encontrada apenas em uma variedade linguística, com exceção de uma receita portuguesa⁷¹ atestada num livro brasileiro.

Quanto ao terceiro exemplo, *assar na panela* (PB) é exclusivo do PB, pois não aparece no *CulCorpPE* e nem atestado nos dicionários consultados. Todavia, encontramos *estufar* (PE) no *CulCorpPB* num texto que explica os métodos de cocção⁷², e noutro que explica as bases da cozinha⁷³, ou seja, ocorre em livros de técnicas de preparo. Além do mais está atestado nos dicionários de Culinária brasileiros consultados. Entendemos, assim, que *estufar* é um termo mais especializado no PB, visto não o termos encontrado em receitas, mas apenas em textos que visam ensinar técnicas de preparo.

⁷¹ Ocorre na receita portuguesa “Açorda Alentejana”, contudo, acrescida da seguinte “dica”: “A palavra “escalfado” é a verdadeira designação em português do que chamamos no Brasil de “pochê”” (BOSISIO JUNIOR, 2004:108). Importa referir que esta é a única ocorrência, no *CulCorpPB*, do termo “escalfar”, onde aparece duas vezes, ambas ao lado de “pochê”.

⁷² cf. *Passaporte para o sabor*, pág. 70-78.

⁷³ cf. *Tecnologia Culinária*, pág. 292-295.

A variação formal encontrada nos corpora ocorre condicionada pela preferência das comunidades linguísticas ao optar por uma unidade para representar um processo culinário, como *dar liga* (PB) ⇔ *ligar* (PE), e pela exclusividade de algumas unidades como *escalfar* (do PE) e *assar na panela* (do PB).

Esse tipo de variação se dá porque as noções se divergem quanto aos limites das unidades do par contrastivo, sendo que uma delas é uma UT simples, enquanto que a outra é uma UFT.

6.2.3.4. Variação por alteração dos elementos sinsemânticos

Ocorre esse tipo de variação quando o contraste se dá pela alteração dos elementos sinsemânticos que constituem as UFT. Os elementos sinsemânticos são palavras “que não têm significado próprio: aquelas que estabelecem relações (conjunções, preposições) ou apenas se referem a outras palavras (artigos, pronomes). (...) são consideradas morfemas gramaticais ou gramemas” (WELKER, 2004: 20).

Neste caso, as UFT são consideradas variantes pela omissão ou acréscimo desses elementos, ou pela comutação de uma conjunção ou de uma preposição por outra.

	PB	PE
Par contrastivo	<i>passar pela farinha</i>	<i>passar por farinha</i>
Exemplo	Temperar os escalopes de foie gras, <u>passar pela farinha</u> , tirando bem o excesso e grelhá-los numa frigideira antiaderente preaquecida (30 segundos) de cada lado, até ficarem bem douradinhos. (“Sopa de Batata-Baroa com Escalopes de Foie Gras e Óleo de Jaboticaba, in: <i>Batata</i> , pág. 52)	Temperar os filetes com sal e pimenta, <u>passar por farinha</u> e por último pela tempura de cerveja e deitar num tacho ou fritadeira com o óleo a 170 graus. (“Robalinho em tempura de cerveja com molho tártaro”, in: <i>Entre Pratos</i> , pág. 188)
Par contrastivo	<i>cozido em court-bouillon</i>	<i>cozido num court-bouillon</i>

Exemplo	Os moluscos costumam ser <u>cozidos em court-bouillon</u> (polvo), no bafo, em óleo (lula), no forno ou em cocotte (escargots recheados com manteiga). (“Frutos do mar, moluscos e rãs”, in: <i>Mestre-cuca Larousse</i> , pág. 271).	Robalo <u>cozido num court bouillon</u> (“Robalo cozido num court bouillon “, in: <i>Chefs Portugueses As melhores Receitas de José Avillez</i> , pág. 36)
---------	---	--

Tabela 40: Exemplos de variação dos elementos sinsemânticos

No exemplo *passar pela farinha* ⇔ *passar por farinha*, temos a substituição da contração “pela” (preposição “per” + artigo “a”) pela preposição “por”. Tanto uma como a outra pode significar “através de; por meio de”. Sendo assim, neste contexto, a substituição do elemento sinsemântico não altera o significado de “envolver o alimento por meio da farinha”.

Quanto a *cozido em court-bouillon* ⇔ *cozido num court-bouillon*, há comutação da preposição “em” pela contração “num” (preposição “em” + artigo “um”) que pode ser entendida como “no interior de; dentro de”. Ambas as combinações significam igualmente “cozinhar o alimento dentro de um *court-bouillon*”⁷⁴.

Nos pares da Tabela 40, as UFT se contrastam porque numa delas há a inserção de um artigo, resultando na contração da preposição + um artigo. Ou seja, uma comunidade linguística prefere uma preposição enquanto a outra prefere uma contração. Todavia, os contextos em que estão inseridas evidenciam a correspondência semântica entre ambas as UFT que compõem o par contrastivo, tornando-as variantes fraseotermológicas morfossintáticas por alteração de elementos sinsemânticos.

⁷⁴ “**court-bouillon** – termo francês que designa caldo reduzido preparado com água, vinho branco ou vinagre, sal, pimenta-do-reino, cenoura, cebola e bouquet-garni”. (M. ALGRANTI, 2000: 148)

6.2.4. Variantes Fraseotermológicas Lexicais

Reunimos neste grupo os pares de UFT que se contrastam pela comutação de um elemento lexical constituinte em uma das UFT, sem sofrer alteração semântica ou sintática. Essa variação pode ocorrer na substituição de lexias simples ou poliléxicas, nominais ou verbais, sendo UT ou não. Em outras palavras, a variação lexical implica a alteração de vocábulos.

6.2.4.1. Variação por comutação do verbo

Um dos critérios para uma combinação ser considerada UFT da Culinária é conter em sua estrutura um elemento com característica de verbo. Esse tipo de variação dá-se quando esse elemento é substituído por outro, sem sofrer mudança na estrutura nem no significado.

	PB	PE
Par contrastivo	<i>abrir a massa</i>	<i>estender a massa</i>
Exemplo	Com o auxílio de um rolo, <u>abra a massa</u> formando um retângulo. (“Massa Falhada”, in: <i>Confeitaria Nacional</i> , pág. 174)	Findo o tempo <u>estenda a massa</u> numa superfície de trabalho com a ajuda do rolo de cozinha, faça pastéis com o formato rectangular (...). (“Pastéis de massa tenra”, in: <i>Chefs Portugueses - As melhores Receitas de Luís Baena</i> , pág. 24)
Par contrastivo	<i>fazer um fundo</i>	<i>preparar um fundo</i>
Exemplo	Junte a cebola, o alho-poró picado e a pupunha em cubos, <u>faça um fundo</u> e depois misture as favas e o arroz e tempere a gosto. (“Rã do mestre”, in: <i>Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília</i> , pág. 159)	Para a emulsão, <u>prepare um fundo</u> em azeite, com alho e cebola. (“Ovos gratinados com alcachofras”, in: <i>A cozinha dos sentidos</i> , pág. 118)

Tabela 41: Exemplos de variação por alternância do elemento verbal

Quanto aos exemplos da Tabela 41, nos dois pares contrastivos há comutação de um verbo por outro. No primeiro, temos o par de variantes *abrir a*

massa ⇔ *estender a massa*, que se contrasta porque no PB, no âmbito da Culinária, o verbo “abrir” é uma forma preferencial de “estender”. Além disso, *abrir a massa* está atestada como entrada em dois dicionários⁷⁵ de Culinária consultados.

Quanto ao terceiro exemplo, *fazer um fundo* ⇔ *preparar um fundo*, acreditamos ser uma questão de escolha do verbo por uma e outra comunidade linguística, visto que “preparar” e “fazer” coocorrem no contexto da Culinária com outras UT com sentido de “elaborar uma iguaria, um preparado” nos dois países. Por exemplo, temos *modo de fazer*, *modo preparar*, *modo de preparo* (no PB), e *preparação* (em PE), como variações do subtítulo de receitas culinárias, na parte das instruções de como confeccionar aquela iguaria.

A partir dessas evidências, verificamos que esse tipo de fenômeno, de substituição de um verbo por outro, também ocorre em outras variantes fraseotermológicas lexicais da Culinária: *despejar numa tigela* (PB) ⇔ *deitar numa tigela* (PE); *socar o alho* (PB) ⇔ *esmagar o alho* (PE); *acertar os temperos* (PB) ⇔ *rectificar os temperos* (PE); *furar com o garfo* (PB) ⇔ *picar com o garfo* (PE), etc.

Todas essas UFT do par contrastivo, que sofreram alterações em um verbo, foram classificadas como unidades fraseotermológicas lexicais por comutação do verbo.

• Resultante do conceito do verbo

Neste caso, o contraste encontrado se dá pela variação conceitual do verbo. Por exemplo, o verbo “*meter*”, que para os portugueses é muito usual e funcional, para os brasileiros é evitável, devido à conotação sexual que possui no Brasil, preferindo no lugar deste *colocar* e *pôr*.

⁷⁵ cf. FORNARI, 2001: 13; M. ALGRANTI, 2000: 20.

PB	PE
<i>colocar na geladeira</i>	<i>meter no frigorífico</i>
Coloque na <u>geladeira</u> e deixe ficar bem gelado. (“Pintado com ervas”, in: A culinária paulista tradicional: nos hotéis SENAC São Paulo, pág. 54)	Parte-se à mão uma porção de pão, que se deita na terrina, assim como o pepino cortado em rodela muito finas, e <u>mete-se no frigorífico</u> para gelar. (“Gaspacho algarvio”, in: Livro de Pantagruel, pág. 142)

Tabela 42: Exemplo de coorrências com o verbo “meter”

Além do exemplo citado, encontramos as seguintes coocorrências em PE: *meter no forno* e *meter num recipiente*. Observamos que em Portugal, o verbo “meter”, no contexto da Culinária, é um verbo que descreve a ação em que um cozinheiro, usando suas próprias mãos como instrumento, desloca intencionalmente um alimento para o interior de um determinado lugar (*recipiente, frigorífico, forno*). Contudo, para os brasileiros esse verbo soa estranho e por isso é rejeitado.

Vejamos o que atesta o Houaiss:

meter	
1	fazer entrar; enfiar, introduzir Ex.: <m. o livro na pasta> <m. o pé na água>
bitransitivo	
2	arrumar dentro de; colocar Ex.: m. as roupas na mala
transitivo indireto e intransitivo	
3	Regionalismo: Brasil. Uso: tabuísmo. praticar ato sexual; copular Ex.: o jovem casal metia incansavelmente

Tabela 43: As primeiras acepções do verbo "meter" no Houaiss

Com base nesse Dicionário, podemos ver que o verbo “meter” faz parte do léxico do PB, todavia, é um verbo muito pouco frequente no Brasil devido, conforme supracitado, à sua conotação sexual.

6.2.4.2. Variação por comutação total das lexias

Comutação de todos os elementos lexicais da combinação por outros, entretanto, sem alteração da estrutura morfossintática.

	PB	PE
Par contrastivo	<i>cozinhar em fogo baixo</i>	<i>cozer em lume brando</i>
Exemplo	Cozinhe em <u>fogo baixo</u> até que fique levemente al dente. (“Arroz vermelho do sertão, manteiga de pão de queijo e pó de pipoca”, in: <i>Escofianas Brasileiras</i> , pág. 77)	Tape a caçarola e <u>coza em lume brando</u> , mexendo de vez em quando, 20 minutos ou até o líquido ser absorvido. (“Bolo de Risotto e Ervas Aromáticas”, in: <i>Arroz e arrozes</i> , pág. 66)
Par contrastivo	<i>interromper o cozimento</i>	<i>cortar a cozedura</i>
Exemplo		
Par contrastivo	<i>cobrir com filme plástico</i>	<i>tapar com película aderente</i>
Exemplo	Use o leite, as gemas, 40 g de açúcar e a maisena para fazer um crême pâtissière. <u>Cubra com filme plástico</u> e deixe amornar. (“Crême Chiboust”, in: <i>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas</i> , pág. 116)	Limpe as cavalas e retire-lhes filetes sem espinhas, picando-os de seguida. Misture os legumes com a pasta de cavala, tempere com sal, regue bem com azeite e bastante sumo de limão. <u>Tape com película aderente</u> e leve ao frigorífico por 2 horas. (“Rolos de cavala”, in: <i>Chefs Portugueses As melhores Receitas de Hugo Campos</i> , pág. 32)

Tabela 44: Exemplo de variação por comutação lexical total

Nos pares contrastivos da Tabela 44, todas as lexias das combinações sintagmáticas foram substituídas por variantes preferidas nas respectivas comunidades onde ocorrem. Por exemplo, *cozinhar* é preferido no Brasil e *cozer* em Portugal. *Lume* e *cozer*, embora estejam registradas nos dicionários brasileiros consultado, não foram encontradas no *CulCorpPB* nenhuma vez. Já *brando* também coocorre com *fogo* no *CulCorpPB*, mas menos frequente que *baixo*.

Interromper e *cortar* são verbos que ocorrem tanto no PB quanto no PE. Contudo, *cozimento* (PB) ⇔ *cozedura* (PE) são UT preferenciais em cada uma das variedades linguísticas.

No terceiro exemplo, *cobrir* (PB) ⇔ *tapar* (PE) diferem-se por se tratar de signos preferidos. Em relação a *filme plástico* (PB) ⇔ *película aderente* (PE), são UT exclusivas, numa e noutra variedade linguística, para designar o mesmo referente: “material transparente, muito fino, flexível e aderente, usado para proteger alimentos”.

Observamos que a substituição dos elementos não alterou a ordem dos mesmos nem a estrutura sintática das combinações. Além disso, as UFT contrastivas dos pares acima possuem correspondência semântica em uso no contexto da Culinária.

Sendo assim, os contrastes da Tabela 44 justificam-se por serem pares de UFT constituídas por variantes preferidas ou exclusivas de cada comunidade linguística, o que as torna variantes fraseotermológicas lexicais por comutação total das lexias.

6.2.4.3. Variação por comutação do nome

Esse tipo de variação dá-se quando uma lexia nominal que constitui a UFT é substituída por outra, sem sofrer alteração na estrutura morfossintática da UFT, nem mudança semântica. Essa comutação pode ser o resultado do uso de uma UT exclusiva, ou pela existência de variantes competitivas, ou por UT formadas pela mesma raiz ou formante-raiz que exprimem um mesmo conceito, mas sofrem modificação nos afixos (prefixo ou sufixo).

Essas diferentes possibilidades de variação do nome detectadas na Culinária implicam a comutação por exclusividade, por desinência de número e por competição.

- **Por exclusividade**

São pares de UFT que se contrastam por envolver UT exclusivas e distintas das duas variedades linguísticas em suas estruturas. Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>bater as <u>claras em neve</u></i>	<i>bater as <u>claras em castelo</u></i>
Exemplo	<u>Bater as claras em neve</u> e misturar suavemente à massa. ("Torta de Batata-Doce", in: <i>Batata</i> , pág. 154)	<u>Bata as claras em castelo</u> e incorpore-as, cuidadosamente, no creme de natas e açúcar. ("Mil-folhas de frutos vermelhos com chantilly e hortelã", in: <i>Nova Cozinha Portuguesa</i> , pág. 94)
Par contrastivo	<i>conservar na <u>geladeira</u></i>	<i>conservar no <u>frigorífico</u></i>
Exemplo	Esfriar o feijão refrito na bacia com gelo e <u>conservar na geladeira</u> em um recipiente fechado. ("Frutos do mar com feijão", in: <i>Feijão</i> , pág. 89)	Retire o gengibre e rejeite. Deixe arrefecer. <u>Conserve no frigorífico</u> , num recipiente com tampa. ("Salada de Abacate em Molho de Gengibre e Laranja", in: <i>Saladas Sensacionais</i> , pág. 85)

Tabela 45: Exemplos de variação por comutação de nome

As UT *clara em neve* e *geladeira*, foram encontradas apenas em PB, enquanto *clara em castelo* e *frigorífico* ocorrem apenas em PE. Esse fato mostra que são de uso exclusivo das respectivas comunidades linguísticas onde foram encontradas.

Neste subgrupo de variação, as UFT se contrastam pela substituição de uma UT nominal exclusiva por outra UT nominal exclusiva, o que as torna variantes fraseotermológicas lexicais por comutação de um nome exclusivo.

- **Por alteração da desinência de número**

As desinências de número são morfemas que se adicionam aos substantivos e aos adjetivos para indicar o plural.

Detectamos combinações que se contrastam porque há alteração de desinência de número em uma das lexias da estrutura, ou seja, numa das

comunidades linguísticas um elemento constituinte da combinação é plural e na outra singular, entretanto sem sofrer nenhum tipo de mudança de significado (como distinção de número, por exemplo).

	PB	PE
Par contrastivo	<i>cortado em <u>meia-lua</u></i>	<i>cortado em <u>meias-luas</u></i>
Exemplo	Em uma frigideira, doure o bacon em cubos e adicione a cebola <u>cortada em meia-lua</u> . (“Galinha-d'angola lutte”, in: <i>Escofianas Brasileiras</i> , pág. 59)	1 cebola descascada e <u>cortada em meias-luas</u> (“Peixinhos de escabeche com açafrão”, in: <i>Nova Cozinha Portuguesa</i> , pág. 20)

Tabela 46: Exemplo variação lexical por alteração da desinência de número

No exemplo da Tabela 46, apesar da variação da desinência de número, não há alteração na carga semântica, pois ambas as combinações instruem a “cortar em formato semicircular”, por isso, tanto numa receita como na outra, o que se pede são “fatias de uma cebola cortada em formato semicircular”.

Sendo assim, concluímos que, nas UFT atestadas na Tabela 46, o contraste se justifica pela forma que cada comunidade linguística vê o referente (*meia-lua* ⇔ *meias-luas*), pois o uso do plural, neste caso, é opcional por parte do falante, já que não altera seu sentido em quantidade. Essas UFT são variantes fraseotermológicas lexicais por comutação de um nome que sofre alteração na desinência de número.

• Por competição

Neste caso, o contraste se dá porque as UFT possuem em sua estrutura UT que são variantes competitivas.

As variantes competitivas se realizam por meio de pares formados por empréstimos linguísticos e formas vernaculares. Os empréstimos linguísticos são itens lexicais que se originam de língua estrangeira e, depois, no contexto social da língua recebedora, se tornam variantes porque provocam o surgimento de uma forma vernacular equivalente, por causa do ambiente linguístico estranho à sua presença natural (FAULSTICH, 2002: 34).

As UFT, então, contrastam-se porque uma delas é constituída por uma UT originada de língua estrangeira, mantendo sua forma gráfica original numa comunidade linguística, enquanto que na outra gera uma forma vernácula correspondente. Essa outra forma, pode ser um decalque⁷⁶, uma forma híbrida⁷⁷, ou uma forma vernacular, contudo, o significado referencial é mantido.

Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>cortar em julienne</i> <i>cortar à juliana</i>	<i>cortar em juliana</i>
Exemplo	<p>Limpe e <u>corte em julienne</u> os pimentões amarelo, vermelho e verde. (“Ostras de Meaipe”, in: <i>O mundo das conchas - Delicias que chegam do mar</i>, pág. 110)</p> <p>Separe o talo grosso da acelga, <u>corte à juliana</u> e reserve as folhas. (“Salada Marinha”, in: <i>Crustáceos</i>, pág. 51)</p>	Coza o bucho de bacalhau e <u>corte em juliana</u> . (“Sopa de cogumelos chanterelle com açafroa, Salada de bucho de bacalhau e caviar”, in: <i>As Minhas Receitas de Bacalhau</i> , pág. 127)
Par contrastivo	<i>passar pelo <u>chinois</u></i>	<i>passar pelo <u>passador chinês</u></i>
Exemplo	<u>Passar pelo chinois</u> forrado de papel filtro, sem apertar. (“As bases na cozinha”, in: <i>Tecnologia Culinária</i> , pág. 292)	No final da cozedura <u>passe pelo passador chinês</u> . (“Os meus princípios de cozinha”, in: <i>Entre tachos e tabuleiros</i> , pág. 233)

Tabela 47: Exemplo de variação por UT variantes competitivas

⁷⁶ O decalque ou empréstimo semântico acontece quando “empresta-se a ideia, um significado sem o significante” (SANDMANN, 1992:73). O decalque é a “denominação, numa língua, de um objeto ou conceito pela tradução de uma palavra ou expressão de outra língua” (HOUAISS). Por exemplo: *ervas de Provença* ⇔ *herbes de Provence*.

⁷⁷ Segundo o modelo de Faulstich, nestes casos, as UT do PE mantêm o radical da forma estrangeira, mas adaptam-se aos padrões silábicos e morfofonêmicos do português.

No primeiro exemplo, as UT *julienne* e *juliana* coocorrem competitivamente no Brasil, enquanto que em Portugal *juliana* é o único termo utilizado, o que torna contrastivo o par de UFT *cortar em julienne* (PB) ⇔ e *cortar em juliana* (PE).

Podemos observar que o PB adotou a forma estrangeira “*julienne*” e o PE gerou “*juliana*” que é decalque do termo francês. Embora, neste caso, o contraste talvez se justifique porque em Portugal acredita-se que a *sopa juliana*⁷⁸ tenha sido criada por uma cozinheira de nome “Juliana” enquanto que no Brasil atribuem *julienne* ao *chef* francês “Jean Julien”.

Também, no segundo exemplo da Tabela 47, o PB adotou o termo francês *chinois* (que equivale a “chinês”) enquanto o PE gerou uma UT complexa híbrida (passador + decalque de “chinois”) – *passador chinês* – para designar o respectivo “coador”.

Nos pares citados, a variação ocorre porque o PB adotou a forma estrangeira enquanto o PE gerou outra forma, mas, nas duas situações, o conceito permanece. Esse tipo de contraste constitui variantes fraseotermológicas lexicais por comutação de um nome. Esse nome é uma variante competitiva.

6.2.5. Variantes Fraseotermológicas Complexas

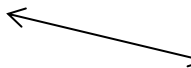
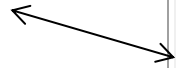
Classificamos de variantes fraseotermológicas complexas, os pares de combinações que apresentam mais de um tipo de variação, impedindo, assim, de serem agrupadas em um dos outros grupos de contrastes anteriormente apresentados.

⁷⁸*Sopa juliana* é uma sopa de legumes *cortados em juliana*, ou seja, em formato de palitos com dimensões de 3 mm X 3 mm X 6 cm, embora popularmente há quem classifique de *sopa juliana* qualquer sopa de legumes.

6.2.5.1. Variantes preferidas

Quando as duas combinações do par contrastivo existem nas duas comunidades linguísticas com o mesmo significado, porém é preferida por uma, tornando-se contrastivo pelo uso frequente nesta comunidade.

Por exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>deixar cozinhar</i> 	<i>deixar cozer</i> <i>deixar cozinhar</i>
Exemplo	Acrescente o camarão, o aipo e o alho-poro e <u>deixe cozinhar</u> por aproximadamente 5 minutos. “Camarão do Barão”, in: <i>Crustáceos</i> , pág. 110)	Entretanto, coloque uma panela com água a ferver e <u>deixe cozer</u> o camarão durante dois minutos. (“Cogumelos com Camarão”, in: <i>Ingrediente Secreto</i> , pág. 30)
		Junte a cebola, os dentes de alho, os pimentos e por fim o tomate e <u>deixe cozinhar</u> . (“Camarão grelhado com limão e açorda de pimentos enrolados”, in: <i>Nova Cozinha Portuguesa</i> , pág. 64)
Par contrastivo	<i>cortar em rodela</i> 	<i>cortar às rodela</i> <i>cortar em rodela</i>
Exemplo	Lavar as batatas e descascar. <u>Cortar em rodela</u> finas e colocá-las em água gelada. (“Batata-doce em creme e crocante com ninho de paçoca de carne-de-sol”, in: <i>Batata</i> , pág. 42)	<u>Corte as batatas em rodela</u> muito finas, descasque e <u>corte</u> também os alhos <u>às rodela</u> . (“Pescada à moda do Minho”, in: <i>Cozinha Tradicional Portuguesa</i> , pág. 41)
	Lave as abobrinhas, sem tirar a casca, e <u>corte em rodela</u> finas. (“Filés de saint-pierre com abobrinha”, in: <i>Mestre-cuca Larousse</i> , pág. 367)	Descascar os espargos verdes e cozer em água a ferver durante 3 minutos. Refrescar em água com gelo e <u>cortar às rodela</u> . (“Risotto de espargos verdes com cerefólio, chalota e lâminas de queijo da ilha”, In: <i>Entre Pratos</i> , pág. 172)

Par contrastivo	<i>retirar a pele</i> ← <i>tirar a pele</i> ←	<i>pelar</i> ⁷⁹ <i>retirar a pele</i> <i>tirar a pele</i>
Exemplo	Lavar os tomates. Passá-los em água fervente por 1 minuto e, em seguida, <u>retirar a pele</u> . (“Galeto assado com tomates, cogumelos e ervas”, in: <i>Tomate</i> , pág. 109)	<u>Pele os tomates</u> . Corte-os ao meio. Retire-lhes parte do miolo. Coloque em cada metade de tomate uma bolinha de queijo da serra. (“Presunto laminado com tostas de queijo da serra”, in: <i>Nova Cozinha Portuguesa</i> , pág. 30)
	Retire do forno, <u>tire a pele</u> das pimentas e reserve. “Pimenta-cambuci com pupunha e coalhada”, in: <i>Escofianas Brasileiras</i> , pág. 54)	Deixe, as beringelas arrefecer um pouco, <u>retire a pele</u> e corte às rodelas. (“Salada de Beringela com Camarões Secos”, in: <i>Deliciosas Receitas de Peixe</i> , pág. 91)
		<u>Tire a pele</u> às salsichas, deite a carne numa tigela e esmague-a com um garfo. (“Almôndegas picantes”. in: <i>Grelhados e Barbecue</i> , pág. 20)

Tabela 48: Exemplo de variação por preferência de uso

Apesar do verbo “cozer” estar dicionarizado no Brasil como sinônimo de “cozinhar”, não foi encontrada nenhuma ocorrência de *deixar cozer* no *CulCorpPB*. Portanto, o contraste se justifica porque no Brasil a combinação “deixar cozinhar” é preferida enquanto “deixar cozer” é ignorada. Portugal, apesar de utilizar as duas combinações, é nítida sua preferência por “deixar cozer”, visto que, esta ocorre com maior frequência no *CulCopPE* que “deixar cozinhar”. Logo, neste caso, as UFT

⁷⁹ Em Portugal, o verbo “pelar” coocorre mais frequentemente com “tomate” e “pimento” no sentido de “tirar a pele”, contudo, com outros alimentos, o mais usual é “retirar a pele”, como exemplo: *retirar a pele da gema, retirar a pele a alheiras, retirar a pele da língua de vaca, retirar a pele do bacalhau*. Importa lembrar que os contrastes foram analisados com base na frequência de uso.

se contrastam porque, além de serem constituídas por verbos preferenciais, são combinações preferidas numa e noutra comunidade linguística.

A preposição “em” e a preposição “a” (presente na crase “às”), contidas no segundo par de exemplos da Tabela 48, são indicadoras de “modo”, já que *cortar em rodela* ⇔ *cortar às rodela* significam “cortar em formato de roda”. Observamos que, segundo os contextos, não há alteração na instrução das receitas, sendo que todas elas pedem que se “corte o alimento em formato de rodas”. Dessa maneira, no contexto da Culinária, *cortar em rodela* ⇔ *cortar às rodela*, possuem a mesmo conteúdo. Portanto, o par de UFT se torna contrastivo porque *cortar às rodela* não foi encontrada no *CulCorpPB*, fazendo de *cortar em rodela* uma UFT preferida do PB. Quanto ao PE, segundo esta pesquisa, ambas as UFT coocorrem sem marcas de preferência.

Quanto ao terceiro exemplo da Tabela 48, verificamos que o Houaiss e o Michaelis atestam em suas últimas versões uma acepção de “pelar” no sentido de “tirar a pele, tirar a casca, descascar”, contudo, nas versões anteriores, tal acepção não existia. Além disso, *pelar* não foi encontrado nenhuma vez no *CulCorpPB*. Embora “retirar a pele do tomate” não tenha sido encontrado no *CulCorpPE*, sabemos que “retirar a pele” coocorre com muita frequência em PE com outros alimentos⁸⁰, conforme mostra os contextos acima.

Neste caso, o uso frequente de *retirar a pele do tomate* pelo PB e *pelar o tomate* pelo PE, parece ser justificado pela preferência de *pelar* pelos portugueses, além da exclusividade desse verbo no âmbito da Culinária em Portugal.

Verificamos que esse tipo de contraste, que apresenta mais formas para o PE que para o PB, pode ser motivado pelo contato dos portugueses com a literatura culinária produzida por brasileiros, conforme nos esclareceu o *Chef* Fausto Airolid numa conversa informal. Esse contato também vimos na Internet, onde muitos dos

⁸⁰ Verificamos que “retirar a pele dos tomates”, apesar de não ter sido encontrado no *CulCorpPE*, também pode ocorrer em Portugal. Contudo, a preferência é por “pelar os tomates”, o que também é possível ver na embalagem de tomates sem pele, cuja denominação é “tomate pelado”.

sites (.pt) que apresentam receitas estão mesclados de termos do PB. Esses fatores, muitas vezes, fazem com que as UT e as UFT, apesar de preferidas numa e noutra comunidade linguística, coocorram em Portugal causando variação interna no PE, conforme nos mostram os exemplos da Tabela 48.

6.2.5.2. Multi-variação local

Neste grupo inserirmos os pares de UFT que se contrastam porque há coocorrência de mais de uma UFT dentro cada comunidade linguística para representar o mesmo processo ou ação da Culinária. Trata-se da coexistência de variações internas resultantes de vários fatores (como usos e regiões) localizadas nos corpora textuais constituídos para esta pesquisa. Como exemplo:

	PB	PE
Par contrastivo	<i>cozinhar no vapor</i> <i>cozinhar ao vapor</i>	<i>cozer a vapor</i> <i>cozer em vapor</i>
Exemplos	<u>Cozinhe ao vapor</u> por 15 minutos. (“Linguado recheado com camarão e arroz com nozes”, in: <i>Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília</i> , pág. 149)	<u>Cozer a vapor</u> – Utiliza-se o vapor de água em vez de água líquida. (“Cozer”, (<i>Culinária Saudável</i> , pág. 37)
	Lave os camarões. Tempere-os com sal, pimenta e limão. Marine por 10 minutos. <u>Cozinhe no vapor</u> com 5 ramos de salsinha e o restante do alho-poró por cerca de 10 minutos (“Plateau de frutos do mar”, in: <i>Crustáceos</i> , pág. 92)	1 cesto para <u>cozer a vapor</u> (“Instrumentos de trabalho”, in: <i>Escola de Cozinha</i> , pág. 24)
		Descasque as batatas e corte em gomos, colocando depois tudo a <u>cozer em vapor</u> . (“Asa de raia a vapor sobre molho de tomates frescos e manjerição”, in: <i>Chef José Bengalo – Ribafreixo</i>)

Par contrastivo	<i>assar em forno</i> <i>assar no forno</i>	<i>cozer em forno</i> ⁸¹ <i>cozer no forno</i>
Exemplos	Cubra com um pano e deixe levedar novamente até a massa dobrar seu volume. <u>Asse em forno</u> a 200°C. (“Broa de Milho” in: <i>O pão na mesa brasileira</i> , pág. 94)	Espalhe os espargos caramelizados sobre a massa previamente cozida, junte o creme e leve a <u>cozer em forno</u> aquecido a 90º C durante 45 minutos, aproximadamente. (“Tarte de espargos brancos e phisalis”, in: <i>Entre tachos e tabuleiros</i> , pág. 226)
	Colocar a massa deixando uma distância de dois dedos da borda. <u>Assar no forno</u> preaquecido a 150°C por 1 hora ou testar com um palito; se sair seco, está pronto. (“Suflê de berinjela”, in: <i>Berinjela</i> , pág. 147)	Coloque nas formas, untadas com manteiga e passadas por farinha, e <u>coza no forno</u> , a 170°, por 35 minutos. (“Bolo de banana e nozes”, in: <i>chefs portuguesas - AS Melhores Receitas de Carlos Valente</i> , pág. 8)

Tabela 49: Exemplos de multi-variação local

No primeiro exemplo da Tabela 49, além do variação do verbo, pois, o Brasil tem preferência por *cozinhar* e Portugal, apesar de utilizar bastante a UT *cozinhar*, usa com mais frequência *cozer*, essas UFT variam nos elementos sinsemânticos: “ao” e “no” (em PB), e “a” e “em” (em PE).

Dentro do PE as UFT variam porque uma delas é formada por verbo+“a”+nome enquanto a outra é constituída por verbo+“em”+nome. Neste caso, sem alterar a estrutura V+prep+N. Esse contraste interno do PE resulta da coocorrência das preposições “a” e “em”, pois tanto uma como a outra, nesse caso, indicam o modo, ou seja, “o método de cocção”. Ambas as combinações significam

⁸¹ Em Portugal, usa-se “cozer no forno” para pães, bolos, tartes e afins, enquanto “assar no forno” coocorre com *carnes, peixes e aves*, competindo com “cozer no forno”, que também ocorre com esses alimentos. Já no Brasil, “assar no forno” é usado com qualquer alimento que se faz no forno, como confirma o livro “Passaporte para o Sabor” (pág. 70): “*Assar no forno*: mediante aplicação de ar quente e calor direto. O tempo de permanência varia de acordo com o peso e as características do alimento”; e, também, o Houaiss: “preparar o alimento ao calor do fogo ou do forno; tostar(-se), crestar(-se)Ex.: <a. a carne><o churrasco deve a. lentamente>”.

“cozinhar alimentos por meio de vapor”. Portanto a variação da preposição não alterou o significado das UFT do PE.

Dentro do PB, também ocorre duas UFT variantes por alteração dos elementos sinsemânticos, sendo uma formada por verbo+“ao”+nome enquanto a outra é constituída por verbo+“no”+nome, mantendo ambas a mesma estrutura morfossintática V+cont+N. Dessa forma, no PB há a inserção do artigo “o” formando a contração “no” (em + o) e , no segundo caso, “ao” (a + o). Tanto uma como a outra pode significar “por meio de o”, ou seja, “por meio do vapor”.

Essa diferença ocorre, além das variações locais, da inserção de um artigo nas estruturas nas UFT do PB. Ou seja, uma comunidade linguística prefere “cozer **a/em** vapor” e a outra “cozinhar **ao/no** vapor”. Apesar disso, levando em conta o critério pragmático, observamos que as combinações são usadas em contextos semelhantes, fazendo-nos entender que apresentam correspondência semântica.

Relativamente ao segundo exemplo da Tabela 49, podemos observar a variação interna de “em” e “no” da mesma forma nas duas variedades linguísticas. O contraste entre o PB e o PE se dá, praticamente nos verbos *assar* (PB) ⇔ *cozer* (PE), que, conforme já mencionamos, coocorrem com *forno*, quando se trata de pães e afins, numa e noutra comunidade linguística. Tais diferenças tornam essas UFT contrastivas pela preferência do verbo e pela variação dos elementos sinsemânticos que as constituem.

De acordo com Faulstich (2002: 83), essas variantes podem ser consideradas “formas em coocorrência”, pois “têm presença simultânea em textos que tratam da mesma natureza”.

Após a classificação dos contrastes detectados nos corpora em grupos de variantes fraseotermológicas, o próximo passo é eleger um critério adequado para ordenar as UFT da Culinária num dicionário fraseotermológico.

6.3. INTEGRAÇÃO DAS UFT CONTRASTIVA NO DICIONÁRIO FRASEOTERMINOLÓGICO

De acordo com Ruiz Gurillo (2000), devido ao caráter semasiológico dos dicionários monolíngues, as *colocações*, *locuções* e *fórmulas pragmáticas* deveriam ser integradas na microestrutura dos dicionários gerais. Dessa forma, o registro dessas unidades seria feito como subentradas, preferencialmente, de suas bases.

Decidimos por inserir as UFT da Culinária na microestrutura, isto é, no corpo do verbete da UT que a constitui, pois o dicionário deve partir do elemento conhecido do consulente para remetê-lo aos elementos desconhecidos (HAUSMANN 1997: 68). Para isso, ancorados em Tristá Perez (1998), elegemos um critério de inserção, pois a organização das UFT na microestrutura oferece teoricamente várias possibilidades baseadas em critérios formais, semânticos (no corpo da UT principal) e gramaticais.

Independente do método escolhido, o importante é que se estabeleça critérios que orientem a inserção das UFT no dicionário e que estes sejam esclarecidos ao consulente, o que facilitará a sua busca.

6.3.1. Critério de inserção das UFT no dicionário

Para a inserção das UFT no DFTCC, optamos pelo critério gramatical por considerá-lo o mais prático e de melhor entendimento ao consulente, que, ao procurar por uma UFT, provavelmente desconhece seus elementos constituintes. De acordo com este critério as UFT são distribuídas conforme a categorial gramatical de seus constituintes (substantivo, verbo, adjetivo e advérbio), como subentradas no corpo do verbete. Assim, as UFT da Culinária serão inseridas na microestrutura da UT nominal que aparece primeiro na sua estrutura. Contudo, se não for possível, esta será inserida no corpo da UT verbal. Ou seja:

- Primeiramente, as UFT serão inseridas no corpo da UT nominal, como por exemplo, *assar na panela* será registrada no verbete “panela”; *assar no forno* no verbete “forno”; *assar em banho-maria*, no verbete *banho-maria*; etc.

- Em segundo lugar, se a UFT não contiver em sua estrutura uma UT nominal, então, será registrada no corpo da UT verbal. Como: *deixar reduzir* que será atestada no verbete “reduzir” que é a UT verbal, ou seja, o verbo mais técnico.

6.3.1.1. Casos especiais

Nos corpora textuais da Culinária foram detectadas combinações que não apresentam UT em sua estrutura, mas são relevantes na Culinária, ou seja, pertencem ao âmbito da Culinária e “são da maior importância para garantir a naturalidade na tradução” (TEIXEIRA, 2008: 220). Por exemplo, combinações que apresentam o elemento com característica de verbo, mas não possuem UT: *por de molho, dar corpo, tomar cor* ⇔ *ganhar cor*. Outras combinações, que podem ou não apresentar UT em sua estrutura, mas não possuem o elemento com características de verbo, como: *à moda da casa* ⇔ *à casa, a la carte, al dente, q.b.* (quanto baste), etc.

Estas unidades, por não se enquadrarem nos critérios preestabelecidos para recolha da UFT, não as consideramos UFT da Culinária, mas registramo-las, cada uma, em uma ficha terminológica com suas respectivas informações.

Sendo assim, levando em consideração que um dos objectivos deste trabalho é emparelhar UT e UFT variantes do PB e do PE, visando um dicionário contrastivo da Culinária que sirva de ferramenta de auxílio a tradutores da área, tais unidades terão entrada própria no DFTCC.

Contudo, essas combinações não serão tratadas neste estudo, ficando então para uma investigação futura, já que não foram consideradas UFT da Culinária.

6.3.2. Estrutura de apresentação das UFT no dicionário

No dicionário fraseotermológico contrastivo de Culinária, as UFT apresentar-se-ão em pares como subentradas da primeira UT nominal que aparece em sua estrutura. A UFT estará acompanhada das suas respectivas variantes

fraseotermológicas (quando houver), mesmo que seja uma unidade simples ou uma unidade livre do discurso, da seguinte maneira:

- Em ordem alfabética
- Acompanhado de definição
- Com exemplos de uso (excertos de texto dos corpora)

Tomemos como exemplo os pares de UFT que serão inseridas no verbete “julienne” cujo variante em PE é “juliana”:







Unidades fraseotermológicas			
	cortar em julienne cortar à julienne Processo de cortar legumes de forma que fique com formato longo de finos bastões com dimensões de 3 mm X 3 mm X 6 cm.		cortar em juliana
	cortado em julienne cortado em juliana Alimento, geralmente legume, que foi cortado em formato longo de finos bastões com dimensões de 3 mm X 3 mm X 6 cm.		cortado em juliana
Contextos			
	<p>1. Limpe e <u>corte em julienne</u> os pimentões amarelo, vermelho e verde. (<i>O mundo das conchas</i>, pág. 110)</p> <p>2. Casca de laranja caramelada <u>cortada em julienne</u> ou galbos de hortelã. (<i>Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas</i>, pág. 33)</p> <p>2.1. manga Haden <u>cortada em juliana</u>. (<i>Crustáceos</i>, pág. 47)</p>		
	<p>1. Coza o bucho de bacalhau e <u>corte em juliana</u>. (<i>As Minhas Receitas de Bacalhau</i>, pág. 132)</p> <p>2. Sirva com uma salada de curgete <u>cortada em juliana</u>. (<i>Chefs Portugueses - As melhores Receitas de Luís Baena</i>, pág. 20)</p>		

Tabela 50: O lugar das UFT em relação às UT

Neste exemplo, *julienne* (PB) ⇔ *juliana* (PE) são unidades terminológicas variantes, sendo que “julienne” foi considerada a UT principal do PB. Logo, será a entrada do dicionário. Quanto às outras duas ocorrências, *cortar em julienne* (PB) ⇔ *cortar em juliana* (PE) e *cortado em julienne* (PB) ⇔ *cortado em juliana* (PE), serão registradas no campo das UFT, no mesmo verbete, seguidas de suas

respectivas definições. Neste verbete conterá ainda todas as informações referentes a *julienne* (conforme a microestrutura do DFTCC, pág. 266).

Com o intuito de ilustrar a relação que as UFT possuem com as UT, tomemos como exemplo as relações conceituais de *julienne* com *cortar* e *corte*, contudo, sem querer esgotar todas as relações semânticas das referidas UT:

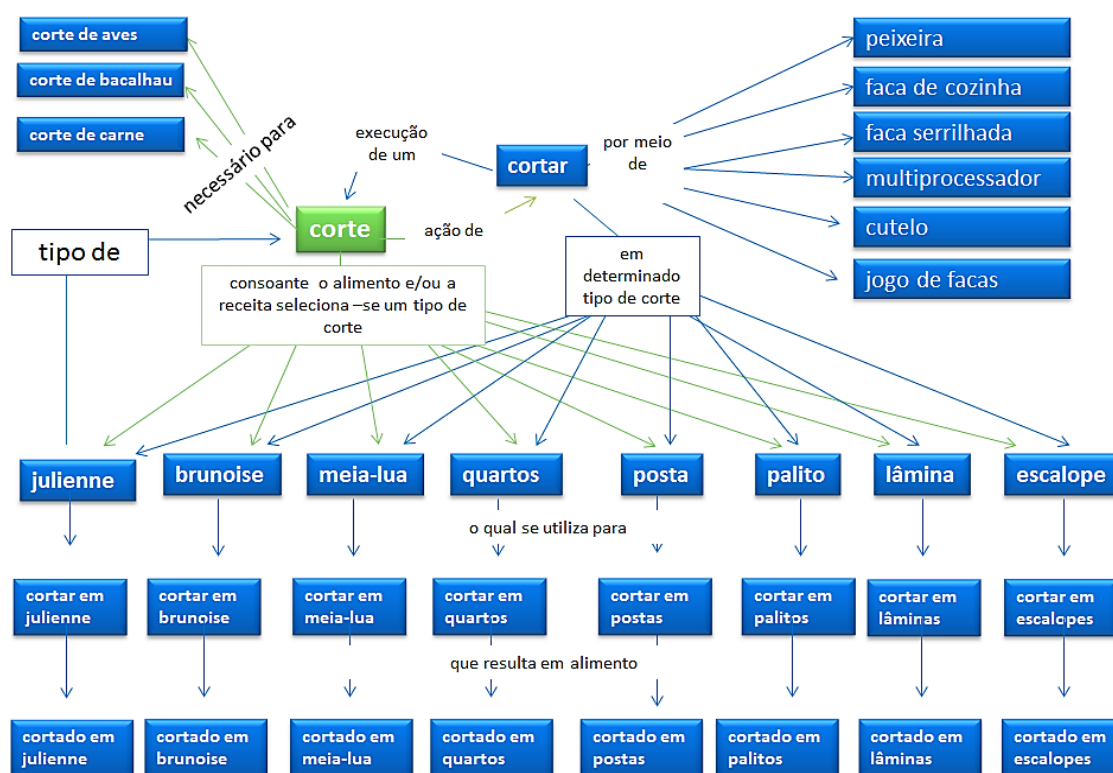


Ilustração 36: Relações conceituais com as UT "julienne" e "corte"

Essa cadeia de relações que *cortar* estabelece com *julienne* e com outros conceitos na Culinária, permite-nos observar que tanto os termos quanto as UFT adquirem uma condição diferenciada no interior da área em que ocorrem numa estrutura conceitual especializada.

Assim como acontece com as UT não podemos deixar de levar em consideração componentes pragmáticos e contextuais em que as UFT ocorrem, devendo ser analisadas na circunstância da comunicação especializada, determinadas por suas características discursivas

6.4. CONCLUSÃO

Ao contrastar essas duas variantes da língua portuguesa no âmbito da Culinária, pudemos perceber que a variação fraseotermológica, assim como a variação terminológica, tanto conceitual como denominativa, é natural e ocorre devido a diversidade cultural, climática e econômica em que vivem os falantes. Essas condições naturais levam os profissionais a adaptarem suas receitas aos ingredientes da terra, que são mais acessíveis, dando novas denominações a essas iguarias que, ao sofrer mudança na composição, não deixaram de ser as mesmas, pois ainda é possível reconhecê-las, contudo, geraram variações. Além disso, um dos fatores que contribui para essa variação é a preferência que cada comunidade linguística tem por certos termos, os quais podem refletir na construção das UFT, como, por exemplo, *cozinhar* e *cozer*. Outro fator a ser considerado é a variação semântica entre as UT desses dois países, que também pode gerar UFT variantes, como, por exemplo, o verbo “meter”, muito usado em PE (*meta no forno pré-aquecido; meta no frigorífico para que a sua gordura solidifique à superfície*), mas rejeitado pelo PB, devido ao significado marcado sexualmente⁸² que possui no Brasil.

Ademais, embora esta pesquisa tenha-se centrado na variação geográfica entre PB e PE, verificamos também variação limitada a uma das comunidades linguísticas contrastadas, que denominamos de variação local. Essa variação é resultante de vários fatores, como usos, regiões, nível (social, profissional), grafia. A variação local se dá entre formas diferentes para representar o mesmo conteúdo, como em *acertar os temperos* ⇨ *provar os temperos* (em PB); e em formas iguais para representar conteúdos semelhantes, como *deixar descansar* que varia de significado conforme o uso.

Pudemos perceber, assim, que as UFT da Culinária são dinâmicas no discurso, pois, muitas vezes, foram detectadas mais de uma variante para cada UFT,

⁸² **meter** - “Regionalismo: Brasil. Uso: tabuísmo. praticar ato sexual; copular” (cf. Houaiss)

tanto local, dentro do PB e dentro do PE, como externamente, entre as comunidades linguísticas. Sintetizando, as UFT:

- São combinações sintagmáticas que contém, pelo menos, uma UT e um elemento com característica de verbo em suas estruturas;
- Apresentam variedade em suas estruturas morfossintática;
- Admitem a comutação e a inserção de elementos em suas estruturas, embora apresentem um certo grau de fixação;
- São de uso frequente no âmbito da Culinária e, muitas vezes, preferencial por cada comunidade linguística;
- Transmitem conteúdo especializado, denotando processo, ações e atividades da Culinária.

Além disso, algumas UFT podem transitar entre a língua corrente e a língua de especialidade, principalmente, nessa área, já que todos temos uma cozinha em casa onde confeccionamos iguarias e, algumas vezes, recorremos a receitas de especialistas.

Constatamos, então, que as UFT detectadas são fundamentais para a compreensão do modo de dizer da Culinária, numa e noutra comunidade linguística, sendo justificada a sua identificação e estruturação em pares contrastivos em um dicionário fraseotermológico de Culinária, pois obras desse tipo permitem o acesso dessas informações especializadas não apenas a especialistas e estudantes da área, como também a tradutores e a todo público interessado na variação diatópica do português e na compreensão da terminologia da Culinária. Contudo, é fundamental levar em conta os contextos (social, situacional, espacial, linguístico) em que as UT e seus coocorrentes circulam e registrar nas obras terminológicas as variantes, não só das UT, mas, também, das unidades fraseotermológicas.

Capítulo 7

PROJETO DO DICIONÁRIO FRASEOTERMINOLÓGICO

CONTRASTIVO DE CULINÁRIA:

PORTUGUÊS BRASILEIRO - PORTUGUÊS EUROPEU

As bases da cozinha clássica são fundamentais para qualquer profissional, por mais moderno que seja. Elas incluem desde saber cortar um legume e usar corretamente a faca e o "vocabulaire culinaire" até a forma de cocção e finalização de um prato.

Laurent Suadeau

O *capítulo 7*, que constitui a última fase do trabalho terminológico, apresenta o protótipo do que será o resultado do trabalho terminológico propriamente dito: o produto final que, no caso deste trabalho, trata-se do *Dicionário Fraseotermológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu*, projeto que foi alcançado a partir dos estudos e reflexões realizados ao longo desta investigação.

Visando uma ideia da obra finalizada, abordaremos o tratamento dado às partes do referido dicionário, isto é, a macroestrutura, a microestrutura, o sistema de remissivas, a introdução e os anexos. Também, neste capítulo, apresentaremos uma amostra do verbete, já que a conclusão de um dicionário desse porte não caberia numa tese de doutoramento.

7.1. APRESENTAÇÃO DO DICIONÁRIO FRASEOTERMINOLÓGICO CONTRASTIVO DE CULINÁRIA: PORTUGUÊS BRASILEIRO – PORTUGUÊS EUROPEU

Levando em consideração que o trabalho terminológico necessita ser atual, pertinente e útil aos domínios técnicos, científicos e tecnológicos, é que optamos por elaborar um dicionário de Culinária uma vez que esta é uma área que vem crescendo, tornando-se cada vez mais globalizada, e dessa forma, intensificando o intercâmbio de profissionais e produtos alimentares em todo o mundo. Além disso, nos dias de hoje, conhecer a terminologia Culinária é tão importante para um profissional da cozinha como dominar as técnicas culinárias.

De acordo com Barbosa (1992: 116), os vocabulários técnico-científicos, os vocabulários especializados e os dicionários terminológicos constituem instrumentos imprescindíveis para o especialista, para a disseminação da informação técnico-científica, e é uma das condições do desenvolvimento científico e tecnológico. Além do mais, dicionários monolíngues, bilíngues e multilíngues especializados ou gerais, que favoreça o correto aproveitamento dessa troca impulsionada pela globalização, são essenciais para uma comunicação precisa, entre os especialistas de todas as áreas do saber, inclusive da Culinária.

Pode-se dizer que a importância incomensurável da troca de informação entre os povos é que aumenta o valor deste estudo, pois nestes tempos de globalização, em que as fronteiras têm-se alargado e as relações internacionais intensificado, levando as línguas a contactarem-se com frequência, faz-se imprescindível criar ferramentas que favoreçam uma comunicação eficiente entre as nações, principalmente as que falam a mesma língua e mantêm relações e trocas constantes, como é o caso de Brasil e Portugal. Consequentemente, o DFTCC visa servir de ferramenta para o intercâmbio da linguagem e da cultura Culinária, bem como prestar de facilitador da comunicação entre especialistas e aprendizes, dessa área, que atuam dos dois lados do Oceano. Objetiva, ainda, auxiliar os tradutores na tarefa de interpretar unidades inteiras, e estimular a pesquisa terminológica numa perspectiva sociocultural e variacionista em outros domínios de especialidade.

7.1.1. Identificação do problema

Para projetar DFTCC partimos de dois pressupostos: a globalização da Culinária que gera intercâmbio de vários tipos; a importância de estudar as línguas de especialidade levando em conta a variação e as unidades maiores – as fraseologias. A partir disso, detectamos alguns problemas, tanto no âmbito comunicacional como no terminológico.

7.1.1.1. No âmbito comunicacional

- O avanço da Culinária favorece vários tipos de intercâmbio que por sua vez gera uma necessidade por obras traduzidas estimulando o aumento da tarefa tradutológica;
- Os estudantes portugueses utilizam obras brasileiras, mas, por vezes, têm dificuldade em compreendê-las dada a variação da linguagem de especialidade utilizada entre os dois países;
- Profissionais portugueses (formadores dos cursos de Hotelaria) obrigados a traduzir material do francês e do inglês para utilizar em sala de aula.

7.1.1.2. No âmbito terminológico

- Carência de material de apoio (dicionários, glossários, etc.) para estudantes e especialistas portugueses, os quais são obrigados a utilizar obras brasileiras;
- Falta de obras especializadas produzidas em PE, inclusive tradução das grandes obras do francês, como *Le Cordon Bleu*, o que se justifica pelo tamanho do mercado português que não é atraente economicamente;
- Existência, no Brasil, de muitos dicionários de Culinária, contudo, não foi encontrado nenhum que leve em conta a variação terminológica e/ ou elaborado com rigor terminológico;
- Dificuldade para a tarefa tradutória, principalmente em traduzir as unidades fraseológicas, gerada pela ausência de dicionários que levem em conta a necessidade dos tradutores.

7.1.2. Características do DFTCC

Partindo do princípio que um dicionário terminológico é a organização conceitual de termos e seus coocorrentes de uma determinada área do conhecimento, cuja finalidade é servir a tradutores, especialistas e estudantes de uma língua de especialidade, o DFTCC foi projetado para ser um dicionário construído com rigor terminológico com a seguinte caracterização:

Grande área do conhecimento	Gastronomia
Área do conhecimento	Culinária
Subdomínios	Procedimento Ingrediente Utensílio Técnico Preparado Iguarias

Organização	Sistemática
Tipo de trabalho	Descritivo – Contrastivo
Tratamento (Número de línguas)	Monolíngue – variacionista
Idioma	Português
Dimensão	Todas as consideradas UT e UFT extraídas do corpus do PB, limitado pelo mapa conceitual da Culinária (cf. Ilustração 11, pág. 54).
Destinatários	Especialistas, estudantes e tradutores da área da Culinária do Brasil e de Portugal.
Função	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sistematização e descrição das UT e UFT variantes da Culinária do PB e apresentação das respectivas variantes em PE, visando servir de apoio a tradutores e especialistas dessa área; 2. Reforçar a ideia de que as estruturas lexicais-terminológicas são variáveis.
Formato	Expresso e, posteriormente, eletrônico, instalado no computador, podendo usar com ou sem acesso a Internet.

Tabela 51: Características do DFTCC

O processo teórico-metodológico de elaboração de dicionários, gerais ou terminológicos, deve partir da demarcação do perfil do público-alvo e da função ou funções que o dicionário deverá cumprir para os possíveis usuários.

O *Dicionário Fraseotermológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro – Português Europeu* (doravante DFTCC) cumpre uma dupla função, ou seja, pretende servir simultaneamente de ferramenta na tarefa de interpretar textos da Culinária, escritos em PB, a estudantes aprendizes, profissionais portugueses e público em geral interessado nessa área; e na tarefa de compreender

as unidades maiores, tanto do Brasil como de Portugal, a tradutores de textos culinários.

No caso dos estudantes e especialistas portugueses, o termo com sua respectiva variante, mais a imagem e a definição, poderão ser suficientes para ajudar na compreensão de textos brasileiros, pois conforme já mencionado, a maioria das grandes obras de Culinária traduzidas para o português estão em PB. Além disso, poderá ajudar ao público comum que, com a expansão das fronteiras internacionais, tem acesso às receitas da outra comunidade mas muitas vezes faltam-lhes referências práticas para a identificação dos termos empregados; e consumidores de iguarias e produtos alimentícios de um país a viver no outro, como é o caso de vários estudantes brasileiros que chegam a Portugal pela primeira vez e têm dificuldade em reconhecer vários alimentos pelo nome.

No tocante aos tradutores, embora todas as informações constantes no corpo do verbete sejam relevantes, o registro de pares de unidades fraseotermológicas com suas respectivas definições, certamente, serão determinantes em suas tarefas de interpretar unidades inteiras na língua portuguesa, quando esta for a língua de chegada, o que proporcionará a produção de textos mais reais.

O DFTCC, apesar de ser um dicionário monolíngue, é um dicionário que leva em conta a variação diatópica entre duas comunidades linguísticas facilitando, assim, seu uso por falantes de ambas as variedades linguísticas, bem como por estudantes de português técnico e tradutores. Poderá, ainda, prestar para o ensino da Língua Portuguesa a estrangeiros, visto que durante a aprendizagem de uma língua estrangeira, o aluno começa por vocabulários mais básicos, e depois, aprofunda seu estudo em termos específicos de diversas áreas, tais como da alimentação, do vestuário, dos transportes, etc.

7.2. ORGANIZAÇÃO DO DFTCC

A organização de um dicionário é uma tarefa bastante árdua. Contudo, em se tratando de um dicionário fraseoterminalógico tal tarefa torna-se mais difícil devido a extração de UFT e posterior validação. Por isso, para a organização do DFTCC, além dos pressupostos teórico-metodológicos explanados ao longo desta tese, ancoramo-nos, também, nas propostas de tratamento das fraseologias utilizadas pela Lexicografia. Adotamos o percurso semasiológico, ou seja, partimos das UT e UFT encontradas para atingir os conceitos subjacentes.

A partir das fichas terminológicas, iniciamos o tratamento terminográfico da organização dos dados, objetivando a elaboração dos verbetes do DFTCC. Tal organização pode ser esquematizada conforme Ilustração 37, a seguir:

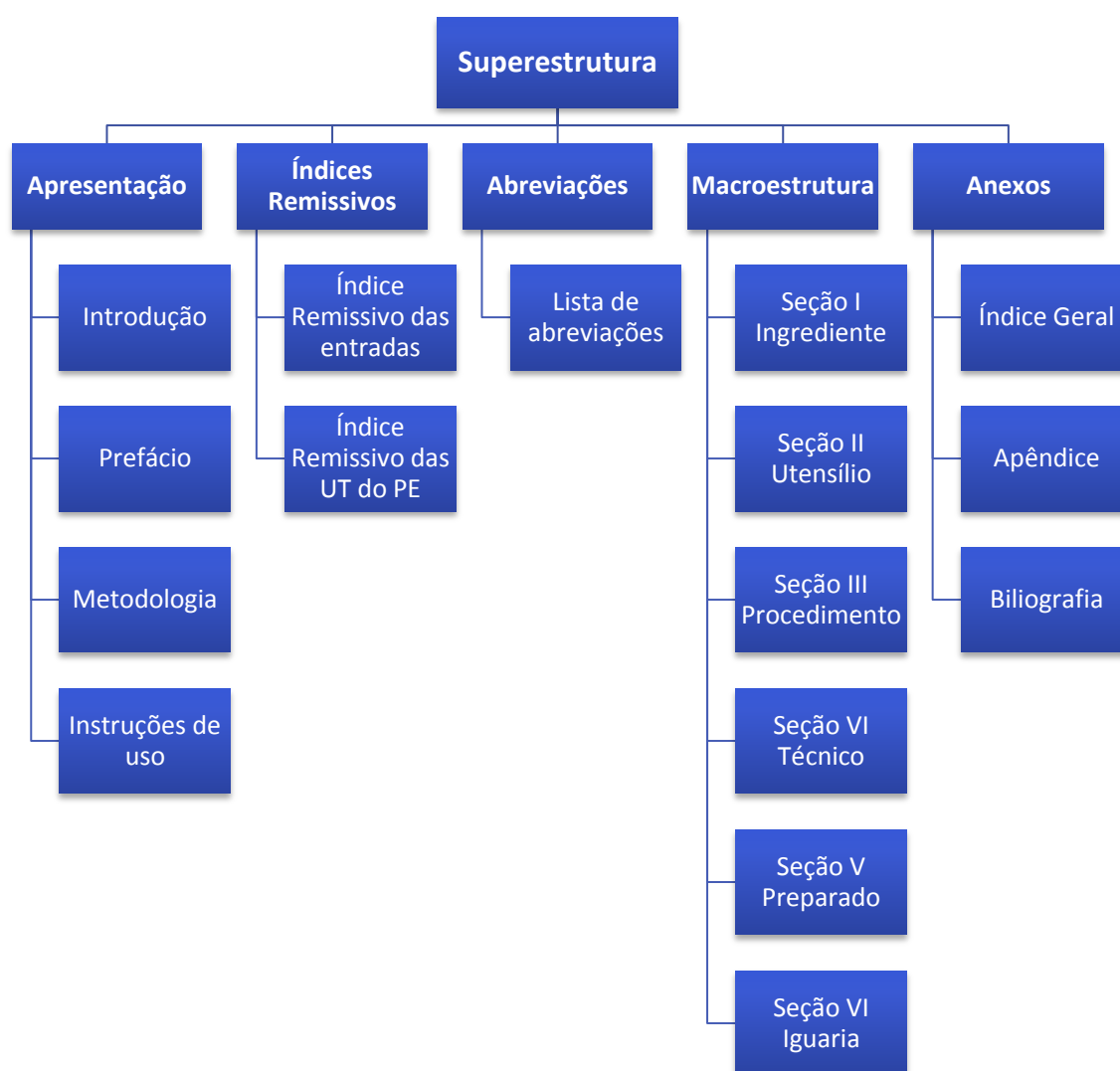


Ilustração 37: Organização do DFTCC

7.2.1. Superestrutura do DFTCC

O DFTCC está escrito em PB, que é a variedade linguística de partida, e organizado, conforme esquematizado na ilustração anterior, em seis partes que compõem a sua superestrutura, a saber: Apresentação; Lista de abreviações utilizadas nos verbetes; Índice remissivo de UT em PB; Índice remissivo de UT em PE; Macroestrutura; Anexos.

7.2.1.1. Apresentação

O texto de *apresentação* do DFTCC pretende informar o consulente das suas funções como ferramenta auxiliar na compreensão e produção de textos e auxiliá-lo de forma a tirar o máximo proveito do DFTCC. Para isso, consiste em:

- Introdução - Abordagem sobre Culinária, que é o tema do dicionário; definição dos destinatários e informações gerais sobre os objetivos da obra;
- Prefácio – Texto que inclui explicações sobre o autor e motivações para a realização do DFTCC;
- Metodologia- Dados referentes ao percurso metodológico da pesquisa;
- Instruções – Explicações para o consulente de como utilizar o DFTCC.

7.2.1.2. Índice remissivo em PB

Para facilitar o acesso às informações dos termos entradas, que são as UT em PB, apresentar-se-á um índice remissivo de todas as entradas/verbetes, relacionadas em ordem alfabética, organizadas em pares de UT, indicando a seção conceitual correspondente e a página onde se encontra cada uma. Por exemplo:

PB	↔	PE	Seção	Pág.
pimentão amarelo	↔	pimento amarelo	Ingrediente / Hortalça	140
pimentão vermelho	↔	pimento encarnado	Ingrediente/ Hortalça	140
pimentão verde	↔	pimento verde	Ingrediente/ Hortalça	141
pimentão vermelho	↔	pimento vermelho	Ingrediente/ Hortalça	141

Ilustração 38: Exemplo do Índice Remissivo das UT em PB

Dessa forma o consulente não terá dificuldade em localizar uma UT pelo seu sentido dentro desta obra, ou seja, ele conseguirá encontrar a UT pesquisada mesmo que desconheça a organização conceitual da Culinária.

7.2.1.3. Índice remissivo em PE

Partindo do princípio que o consulente conhece o termo em PE e não sabe seu correspondente em PB, apresentar-se-á um índice remissivo de todas as UT variantes em PE, relacionadas em ordem alfabética, indicando a seção conceitual correspondente e a página onde se encontra cada uma. Isso permitirá fazer pesquisas a partir da variedade linguística de chegada, o PE.

Dessa forma, facilitará ao consulente brasileiro (ou familiarizado com o PB) chegar ao respectivo verbete (que estará em PB) se estiver lendo uma receita escrita em PE e não conseguir chegar ao referente. Por exemplo, observemos essa lista de ingredientes extraída do livro *Nova Cozinha Portuguesa*, pág. 42 (cf. receita completa em anexo: pág. 338):

Robalo no forno com batatinhas novas e cebolinhas do campo

Ingredientes

4 postas de robalo
 1/2 pimento verde sem sementes
 1/2 pimento vermelho sem sementes
 1/2 pimento amarelo sem sementes
 2 tomates pelados sem sementes e cortados em cubinhos
 1 cebola descasca da e picada miudamente
 2 dentes de alho descascados e picados miudamente
 100 g de bacon sem courato e cortado em cubinhos
 1 folha de louro
 folhas de hortelã e de hortelã-da-ribeira
 12 cebolinhas descascadas
 12 batatinhas descascadas
 1 cálice de vinho branco seco q.b.
 3 colheres (sopa) de azeite
 1 colher (sobremesa) de sumo limão
 2 colheres (sopa) de polpa de tomate

Ilustração 39: Receita em PE do Chef Vitor Sobral

Um falante do PB, que nunca veio a Portugal (ou que não esteja familiarizado com o PE), poderia selecionar, pelo menos, cinco termos desconhecidos: *pimento verde*, *pimento vermelho*, *pimento amarelo*, *hortelã-da-ribeira* e *sumo de limão*.

Assim, esse consulente brasileiro poderia abrir o índice remissivo dos termos do PE, encontrar o termo “pimento verde”, verificar a orientação e ir à página indicada, onde encontraria “pimentão verde” e toda a informação referente a esse termo. Como, por exemplo:

PE	↔	PB	Seção	Pág.
pimento amarelo ↔ pimentão amarelo			Ingrediente / Hortaliça	140
pimento encarnado ↔ pimentão vermelho			Ingrediente/ Hortaliça	140
pimento verde ↔ pimentão verde			Ingrediente/ Hortaliça	141
pimento vermelho ↔ pimentão vermelho			Ingrediente/ Hortaliça	141

Ilustração 40: Exemplo do Índice Remissivo das UT em PE

O mesmo poderia ser feito com “hortelã-da-ribeira” na letra “H” e “sumo de limão” na letra “L”. Além desses, ainda poderia⁸³ interpretar erroneamente “cebolinha” (“cebolinha do campo” no título) por ser o termo utilizado em PB para designar o que o PE denomina “cebolinho”.

7.2.1.4. Lista de abreviações utilizadas nos verbetes

Esta parte do DFTCC visa uma melhor compreensão do texto utilizado no DFTCC. Assim, consta de uma lista de todas as abreviações que foram empregadas em sua microestrutura. Como exemplo:

adj.	Adjetivo
Conf.	Conferir
n.f.	nome feminino
n.m.	nome masculino
R.G.	Referência Gramatical
loc.	locução
UFT	Unidade fraseotermológica
v.	Verbo
Ex.	Exemplo

7.2.1.5. Macroestrutura

A macroestrutura do dicionário é a organização da apresentação de todos os verbetes e corresponde ao texto terminográfico do DFTCC, o qual está disposto em seis seções conceituais (ou domínios da Culinária), de acordo com a classificação de cada UT na BD. Cada sessão conceitual equivale à uma das seis divisões da Culinária, conforme a Direção temática, do mapa conceitual (cf. item 1.2.2, pág.46), podendo ser assim representada:

⁸³Dizemos “poderia” porque se o leitor prestar atenção na lista de ingredientes, notará que a receita pede “cebolinhas descascadas” e, assim, poderá interpretar como “cebolas pequenas descascadas”, já que quando se trata de *cebolinha* ⇔ *cebolinho*, geralmente, a receita pede “cebolinha picada”.



Ilustração 41: Organização da macroestrutura do DFTCC

Cada seção conceitual está dividida em subseções conforme os subdomínios em que dividimos os domínios da Culinária (cf. Organização conceitual da Culinária, pág. 42), isto é, a macroestrutura comporta os domínios da Culinária que por sua vez comportam os subdomínios, que comportam os verbetes dispostos em ordem alfabética. Tal distribuição está representada na ilustração, a seguir:

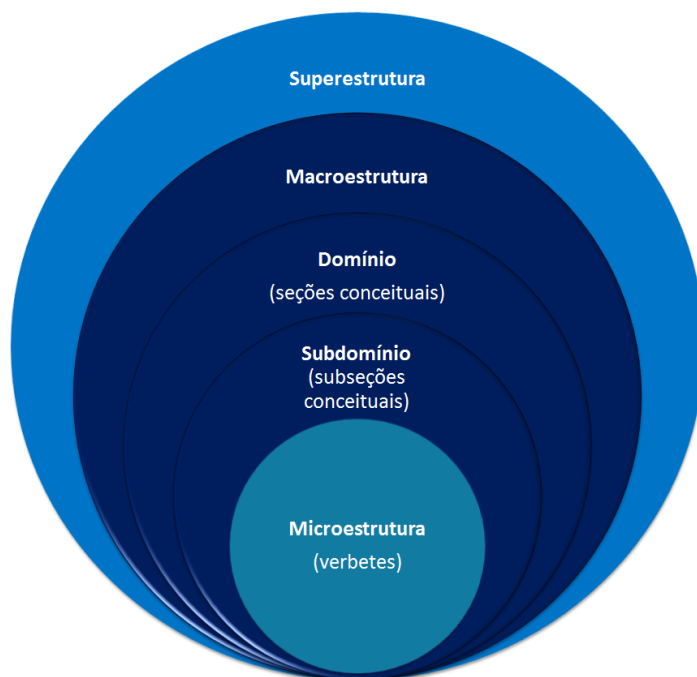


Ilustração 42: Representação da Macroestrutura no DFTCC

Concluída a macroestrutura no DFTCC, no final da obra, serão organizados os anexos.

7.2.1.6. Anexos

Os anexos que suplementam a DFTCC são três:

- **Índice geral** ⇒ Engloba todas as partes do dicionário, em ordem alfabética.
- **Apêndice** ⇒ Com o intuito complementar o entendimento das UT e UFT, neste campo, o consulente poderá encontrar uma lista de órgãos úteis (e seus respectivos sites), brasileiros e portugueses, relacionados com Culinária, que julgamos relevantes a todo profissional dessa área. Por exemplo, o *site* da SIC (em PB) caso tenha dúvidas acerca de algum corte de carne bovina e sinta necessidade de consultar o mapa da vaca.
- **Bibliografia** ⇒ A bibliografia está dividida em duas partes: **1) Bibliografia geral**, onde constam as obras referenciadas ou consultadas na feitura do DFTCC; **2) Bibliografia Especializada**, onde constam todas as obras utilizadas para a retirada dos contextos que ilustram os verbetes. Todas as referências indicam os seguintes elementos: nome do autor; ano de publicação; título; número de edição, local de publicação e editora. Contudo, no segundo caso, para facilitar a busca das obras referenciadas no contexto, esta será iniciada pelo título e listada em ordem alfabética.

7.2.1.7. Microestrutura do DFTCC

A microestrutura é o conjunto de informações que diz respeito à estrutura interna de uma entrada. No DFTCC, a microestrutura está composta por treze campos de informações referentes a cada UT, incluindo a UT entrada, a saber:

- 1) Ilustração
- 2) Entrada
- 3) Categoria gramatical
- 4) Nome científico
- 5) Variante local PB
- 6) Variante PE
- 7) Variante local PE
- 8) Definição da entrada
- 9) Remissiva
- 10) Exemplos de uso das UT
- 11) Unidades fraseotermológicas
- 12) Definição do par de UFT

- 13)Exemplos de uso das UFT
- 14)Nota

1) Ilustração

Todas as entradas, quando possível, estarão acompanhadas de uma imagem associada à UT para reforçar a definição, pois a inclusão de ilustração supre a deficiência de não se ter acesso físico aos objetos a que os termos fazem referência, contribuindo desta forma, para uma compressão mais efetiva da definição das UT e eliminação de possíveis erros de interpretação.

2) Entrada

Segundo Pavel e Nolet⁸⁴, entrada é o “Termo que encabeça uma entrada terminológica”.

No DFTCC, a entrada será a UT do PB. Esta se apresentará em ordem alfabética, em forma de lema (masculino ou feminino singular), precedida de uma miniatura da bandeira brasileira, destacadamente (em negrito), iniciada por letra minúscula. No caso dos verbos apresentar-se-ão em sua forma infinitiva.

Todas as consideradas UT estarão atestadas como entrada, contudo, haverá dois tipos de entrada:

- a UT do PB reconhecida como principal através do critério de frequência, ou seja, a UT que tiver o maior número de ocorrência em relação às variantes detectadas no corpus textual do PB. Neste caso, a UT terá todos os seus campos preenchidos;
- a UT do PB variante da UT principal, a qual é uma forma alternativa encontrada no corpus do PB, porém menos frequente. Esta, apesar de constituir entrada própria, compor-se-á de, além do registro das

⁸⁴ **entrada** = 1. Termo registrado em uma ficha como designação do conceito em estudo. 2. Termo que encabeça uma entrada terminológica. (PAVEL e NOLET, 2002, pág. 120)

variantes em PB e suas variantes em PE, uma remissão à UT reconhecida como principal (Como exemplo, cf. Ilustração 52, 279).

3) Categoria gramatical

Optamos por indicar informações gramaticais das UT entradas do PB e suas respectivas variantes em PE, pois há casos em que o mesmo termo é gramaticalmente diferente. Por exemplo:



	sanduíche	<i>n.m.</i>
	sanduíche	<i>n.f.</i>

Ilustração 43: Exemplo da categoria gramatical

4) Nome científico

O nome científico, como supramencionado, funciona como uma “etiqueta” do conceito expressa em linguagem universal, o que facilita a tarefa de emparelhar variantes entre as duas variedades linguísticas pesquisadas no que refere a vegetais e certos animais comestíveis. Para ilustrar, tomamos como exemplo uma fruta que apresenta variação denominativa entre as duas variedades linguísticas pesquisadas:

	caqui	
N.C.	(<i>Diospyros kaki</i>)	
	dióspiro	

Ilustração 44: Exemplo do registro do nome científico no DFTCC

A nomenclatura científica é binária e, segundo o Código Internacional de nomenclatura Botânica (CINB), os dois nomes devem ser grafados em itálico ou sublinhado, sendo que o primeiro deve começar com letra maiúscula e o segundo deve ser grafado com letra minúscula. Portanto, neste DFTCC, o nome científico será apresentado entre parênteses, após as UT variantes do PB (se houver),

marcado por N.C. (nome científico), grafado em itálico e iniciado por letra maiúscula, tal qual como determina o CINB.

5) Variante local PB

Este campo, que segue após a entrada do verbete, estará preenchido somente com variantes internas da VP (se houver), isto é, termos usados em PB, mas, de acordo com a pesquisa, menos frequentes que a UT entrada. Apresentar-se-ão listados em ordem alfabética. Estão registradas suas variações de caráter morfossintático e ortográfico. Por exemplo:

Variação da UT entrada considerada UT principal em PB




	cúrcuma	
Var.	açafrão-da-índia açafrão-da-terra gingibre-dourado	
N.C.	(<i>Curcuma longa</i>)	
	curcuma	
Var.	açafrão-da-índia	

Ilustração 45: O lugar das UT variantes do PB no DFTCC

Todas as UT encontradas no *CulCorpPB*, e consideradas variantes da UT mais frequente, ocupam na microestrutura o campo “variante” representado por *Var.* (variante).

6) Variante PE

A UT mais frequente em PE, de acordo com a pesquisa, apresenta-se precedida da mini bandeira de Portugal, grafada em letras minúsculas, em negrito, na forma lematizada, ou seja, segue a mesma estrutura da entrada e corresponde a mesma (Conforme mostra a Ilustração 47).

No caso de a UT em PE não existir ou não ser encontrada, segue-se, no lugar deste, um espaço em branco com a informação no campo “Nota”.



maxixe

N.C. (*Cucumis anguria*)



Nota: Em Portugal, nem o termo “maxixe” nem o legume denominado “maxixe” não foram encontrados.

Ilustração 46: UT não encontrada em PE

7) Variante local PE

Por encontrarmos variações dentro de Portugal, incluímos um campo para relacionar as variantes que estão em relação de correspondência com a UT do PE reconhecida como preferida. Estas apresentar-se-ão marcada por *Var.* logo abaixo da UT mais frequente do PE, em ordem alfabética.

Variação da UT mais frequente em PE



multiprocessador

Var. processador



robô de cozinha

Var. robô multiusos
robot de cozinha



Ilustração 47: O lugar das UT variantes do PE no DFTCC

8) Definição da entrada

Segundo a norma ISO 1087⁸⁵, definição é a “representação de um conceito através de um enunciado descritivo que permite distingui-lo dos outros conceitos no interior de um sistema de conceitos”. A definição pode ser intencional (por compreensão) ou extensional. A primeira descreve as características distintivas do conceito, enquanto a segunda nomeia os elementos da classe.

A extensão e a intensão do conceito são formas de apreensão e identificação do conceito, que influenciam a elaboração da definição do conceito. As características podem ser classificadas sob diversas formas. Uma das classificações é a divisão em características intrínsecas e características extrínsecas. As características intrínsecas são as que constituem o próprio objeto, tais como forma, tamanho, material, cor, etc. As características extrínsecas são aquelas que estabelecem as relações do objeto observado com outros objetos. (NAKAYAMA,1998: 107)

Por considerarmos a definição intencional mais adequada aos trabalhos terminológicos, já que esta fornece as informações necessárias à abstração e ao entendimento do conceito, optamos por utilizá-la no DFTCC. Por conseguinte, as definições foram constituídas através da identificação de contextos ricos em informação conceitual; da identificação e sistematização das características conceituais, muitas vezes complementada pelos dicionários de Culinária e pelos dicionários gerais selecionados; e finalmente da redação da definição.

As definições apresentam uma UT genérica e as características que individualizam a UT entrada e, por vezes, a função ou modo de operação, origem, destino e referente.

Ademais, complementando a definição intencional, a definição por extensão conduz-nos ao sistema de remissivas, que nesta obra apresenta-se na micro e na macroestrutura, como exemplifica a ilustração abaixo:

⁸⁵ **definition** représentation d'un **concept** par un énoncé descriptif permettant de le différencier des concepts associés (ISO 1087-1, 2000: 6).

Remissiva na microestrutura

Definição intencional



abóbora-gila *n.f.*

Var. gila
abóbora-chila
chila

N.C. (*Cucurbita ficifolia*)





abóbora-chila *n.f.*

Var. chila
abóbora-gila
gila

Variedade de abóbora pequena, de exterior verde e interior branco com sementes pretas. Utilizada essencialmente para preparação de doce de gila.


Conf. DOCE DE GILA

Ilustração 48: Exemplo de definição no verbete da UT entrada principal

Quando a UT entrada for considerada uma variante da UT principal (variantes internas), no lugar da definição, encontraremos uma remissão na macroestrutura indicada através da abreviação *Conf.* (Conferir). Por exemplo:


Remissiva na macroestrutura indicando a UT principal do PB


UT variante do PB como entrada



abóbora-chila *n.f.*

N.C. (*Cucurbita ficifolia*)





abóbora-chila *n.f.*

Conf. ABÓBORA-GILA

Ilustração 49: Exemplo de remissão à UT entrada substituindo a definição

Neste caso, a UT mais frequente no *CulCorpPB* é *abóbora-gila*, razão pela qual foi considerada a UT principal do PB. Apesar disso, a UT *abóbora-chila*, que é mais frequente em PE, também foi encontrada em PB, embora com uma menor frequência. Por isso, quando o consulente encontrar a entrada de *abóbora-chila*, esta indicar-lhe-á *abóbora-gila*, que é a UT preferida do PB e onde constarão todas as informações referentes à referida UT.

Importa referir que a definição do DFTCC estará sempre escrita em PB, visto esta ser a variedade linguística de partida.

9) Remissiva

Este campo, indicado por *Conf.* (conferir), logo abaixo da definição, registra as remissões na microestrutura, indicando as UT que mantêm algum tipo de relação hierárquica e/ou associativa entre si (cf. pág. 280).

Assim, as remissivas na microestrutura, tal qual a definição, apresentar-se-ão somente no corpo das UT reconhecidas como principais. Contudo, no verbete das UT variantes encontrar-se-á a remissão para a UT principal, conforme supracitado.

1) Exemplos de uso das UT

Trecho retirado do *CulCorpPB* onde ocorre a UT entrada, e outro trecho retirado do *CulCorpPE* onde ocorre a UT correspondente à entrada. Dentro do respectivo contexto a UT estará entre os símbolos «», e no final, constará a indicação da fonte e o número da página. Por exemplo:

PB	Empane passando na farinha de trigo, no ovo batido com um pouco de água ou leite e, por último, na «farinha de rosca». (<i>Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília</i> , pág. 109)
PE	Mergulhe as bolas primeiro no ovo e depois no «pão ralado». Achate um pouco os bolinhos. (<i>Arroz e arrozes</i> , pág. 56)

Tabela 52: Exemplo de contextos das UT

2) Unidades fraseoterminalógicas

As unidades fraseoterminalógicas, quando encontradas, apresentar-se-ão em pares de variantes, uma em PB e outra em PE no verbete da UT constituinte. No caso de detectarmos UFT apenas em uma das comunidades linguísticas, no lugar da outra encontrar-se-á um espaço em branco. Se apenas uma combinatória do par contrastivo for considerada UFT e a outra uma unidade livre do discurso ou uma UT, ambas estarão emparelhadas e, se necessário, com uma nota de esclarecimento de uso no campo “Notas”.

As UFT serão registradas em suas formas canônicas, grafadas em itálico, como, por exemplo: *fazer um fundo* ⇔ *preparar um fundo* (e não “fundo, preparar um” ⇔ “fundo, fazer um”).

3) Definição do par de UFT

Paráfrase de cada par de UFT variante, feita sob as mesmas normas da definição da entrada do verbete. Por exemplo:

PB	PE
<i>assar em banho-maria</i>	<i>cozer em banho-maria</i>
Processo de preparar iguaria, no forno quente, dentro de uma assadeira, forma, etc., inserida numa vasilha maior com água.	

Tabela 53: Exemplo de definição do par de UFT contrastivas

4) Exemplos de uso das UFT

Os exemplos de uso são os contextos onde ocorrem as UFT.

Para uma melhor percepção do uso das UFT, serão apresentados dois excertos de textos dos corpora para cada par de UFT, sendo um contexto representativo do seu uso em PB e o outro de sua variante em PE, os quais serão selecionados visando apresentar os traços de significado mais relevantes de cada UFT dentro da Culinária.

Dentro de cada contexto a UFT estará entre os símbolos «» e no final, constará a indicação da fonte e o número da página. Por exemplo:

PB	PE
Leve ao forno e «asse em banho-maria», em temperatura de 200°C, por aproximadamente 30 minutos. (<i>Confeitaria Nacional</i> , pág. 41)	Coloque um disco de biscoito de baunilha no fundo, deite o preparado anterior e leve ao forno, a «cozer em banho-maria», a 100°, durante 45 minutos. (<i>chefs portugueses - As Melhores Receitas de Carlos Valente</i> , pág. 12)

Tabela 54: Exemplo de contextos do par de UFT contrastivas

5) Nota

No final do verbete poderá conter informação adicional, referente à definição da UT em PE, em caso de variação conceitual ou, ainda, algum dado relevante para a compreensão da UT ou das UFT. As notas podem ser de caráter linguístico, sociolinguístico, pragmático, normativo, técnico ou enciclopédico. Por exemplo, uma nota referente a *corte de carne*:

Nota	Brasil e Portugal não utilizam os mesmos cortes de carne. Veja os mapas da vaca, do porco, do vitelo, etc. em anexo (pág. XXX).
-------------	---

Tabela 55: Exemplo de nota constante na microestrutura

Esse conjunto de informações que compõe a microestrutura será organizado da seguinte forma:

Entrada (UT PB)	<i>Categoria Gramatical</i> (PB)	Ilustração
Var. (VARIANTE PB)		
Variante (UT PE)	<i>Categoria Gramatical</i> (PE)	
Var. (VARIANTE PE)		
Definição		
Conf. (REMISSIVAS)		
1. UFT PB	1. UFT PE	
Definição correspondente ao primeiro par de UFT		
2. UFT PB	2. UFT PE	
Definição correspondente ao segundo par de UFT		
Contexto em PB (Trecho retirado do <i>CulCorpPB</i> onde ocorre a UFT do PB)		
Contexto em PE (Trecho retirado do <i>CulCorpPE</i> onde ocorre a UFT variante do PE)		
Nota (informações relevantes)		

Ilustração 50: Organização do verbete

Todos os verbetes estarão distribuídos em ordem alfabética dentro das subseções conceituais correspondentes, que por sua vez encontram-se inseridas nas seções conceituais (cf. Organização, pág. 42).

As UT entradas de cada verbete estão ligadas umas às outras conforme os conceitos que representam numa relação de conceitos, cuja organização explanaremos, a seguir.

7.2.2. Estabelecimento da nomenclatura do DFTCC

A nomenclatura do DFTCC é o resultado do percurso seguido para a realização do trabalho terminológico, o qual pode ser resumido pelas seguintes etapas:

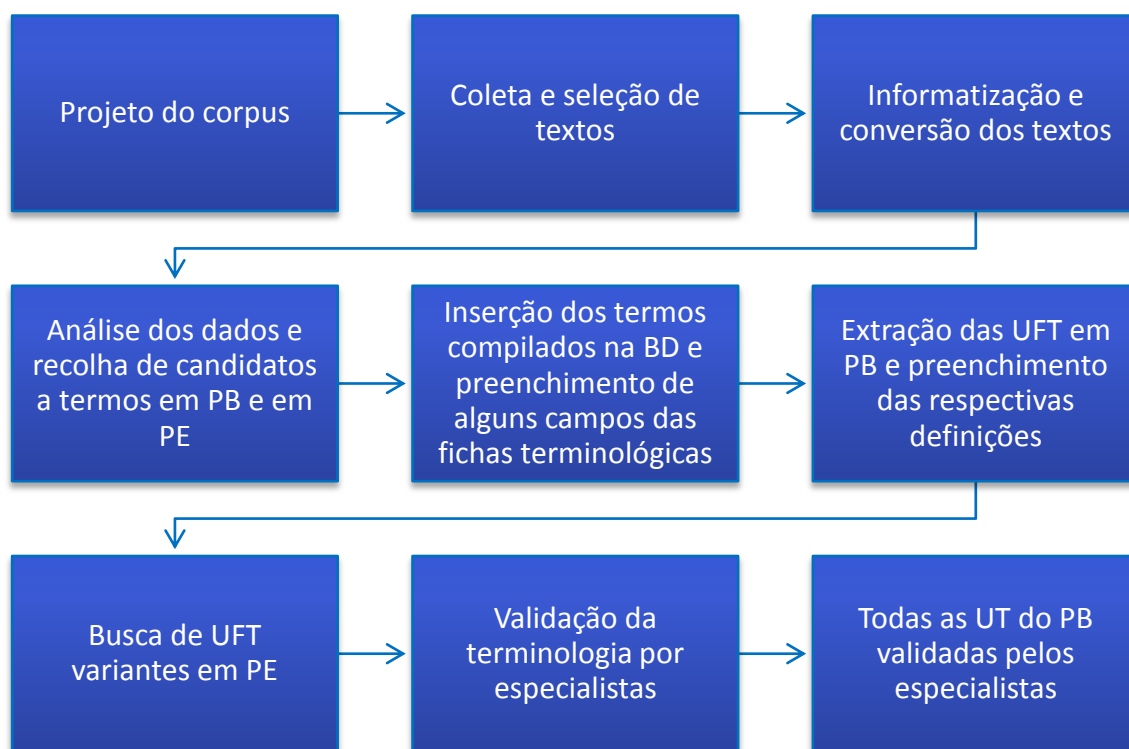


Ilustração 51: Resumo das etapas seguidas para a elaboração da nomenclatura do DFTCC

Portanto, fará parte da nomenclatura do DFTCC todas as UT levantadas do *CulCorpPB* e reconhecidas pelos especialistas da Culinária como termo da Culinária, podendo apresentar-se numa forma diferente (como: *açúcar demerara* ⇔ *açúcar amarelo*), ou mesmo idêntica à variante em PE (como: *açúcar*), pois o objetivo do DFTCC é fornecer informações tanto para compreensão da terminologia culinária e sua variação entre PB e PE, bem como para produção de textos.

7.2.3. Organização do sistema de Remissivas

O sistema de remissivas consiste em uma relação recíproca entre as UT, que representam conceitos, contidas numa obra terminológica, ou seja, uma UT remete a outra UT e vice-versa, com a qual mantém algum tipo de relação, o que permite ao usuário encontrar informações complementares dentro da própria obra para um melhor entendimento da UT pesquisada. O sistema de remissivas “procura resgatar as relações semântico-conceituais existentes entre as unidades lexicais ou terminológicas que compõem a nomenclatura de uma obra lexicográfica ou terminográfica” (BARROS, 2004: 174).

Organizar o sistema de remissivas é estruturar as relações entre os conceitos.

“Sendo o estudo e a determinação das relações (entre os termos) de suma importância para o trabalho terminológico, já que delas dependerá o grau de precisão, clareza e confiabilidade do resultado final de uma obra terminológica” (FEDOR DE DIEGO, 1995: 38), neste trabalho, constará dois tipos de remissivas constantes: **1)** na macroestrutura (relações de correspondência entre as variantes terminológicas locais, ou seja, dentro de cada comunidade linguística); **2)** na microestrutura (relações hierárquicas e lógicas entre as entradas principais do DFTCC).

7.2.3.1. Remissivas na macroestrutura

Conforme explicitado anteriormente, as relações de correspondência entre as UT da Culinária serão feitas através das remissivas na macroestrutura constantes no campo “definição” dos verbetes das UT variantes. No lugar da definição constará, então, a remissão à UT principal simbolizada por *Conf.* (Conferir) seguida da UT grafada em maiúscula, conforme Ilustração 52, a seguir:

	manga de confeitaria	<i>n.f.</i>	
	saco de pasteleiro	<i>n.m.</i>	
<i>Conf.</i> SACO DE CONFEITAR			



	saco de confeitar	<i>n.m.</i>	
<i>Var.</i>	manga de confeitaria saco de confeiteiro		
	saco de pasteleiro	<i>n.m.</i>	

Espécie de funil feito de tecido impermeável, provido de uma matriz, a qual se adaptam bicos de confeitar, conforme a decoração desejada. É usado para decorar bolos, tortas, etc.

Conf. BICO DE CONFEITAR

Ilustração 52: Remissiva na macroestrutura, remissão à UT principal

Nesta Ilustração 52, pudemos observar que “manga de confeitaria” é variante da UT principal “saco de confeitar”. Logo, no verbete de “manga de confeitaria” constará a remissão à “saco de confeitar” indicado por *Conf.*, que por sua vez será a entrada do verbete onde a definição estará redigida.

A remissão na macroestrutura visa, além de indicar as variantes terminológicas referentes àquela UT, conduzir o usuário, do verbete de uma UT variante ao verbete da UT principal, onde encontrará todas as informações equivalentes ao termo em questão. Pois, todas as UT reconhecidas como variantes da UT principal terão entradas próprias. Entretanto, estas remeterão à UT reconhecida como preferida formando uma relação de correspondência entre a UT principal e todas as UT consideradas variantes. Por exemplo:

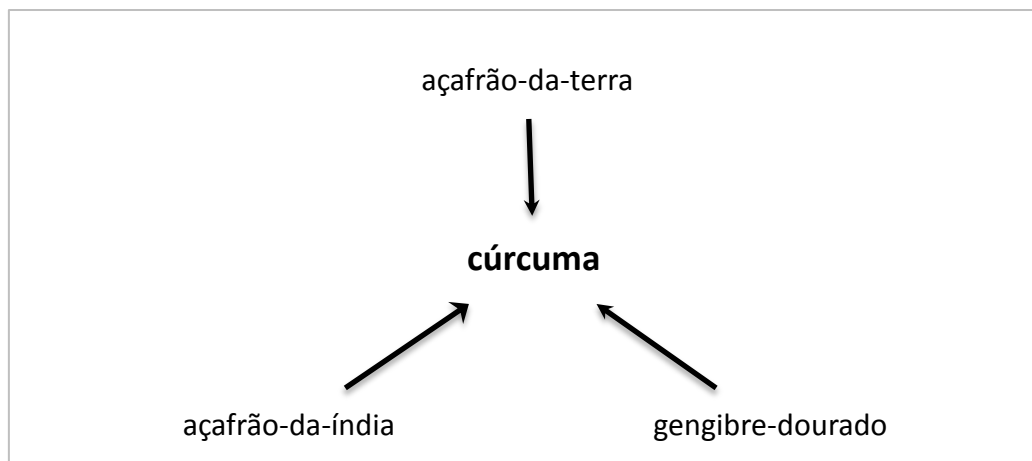


Ilustração 53: Exemplo de relação de correspondência

Na Ilustração 53, podemos perceber que *cúrcuma* é a UT principal, enquanto que *açafrão-da-índia*, *açafrão-da-terra* e *gengibre-dourado* são UT variantes de *cúrcuma*, logo, qualquer uma das três, embora tenha entrada própria no DFTCC, remeterá o consulente ao verbete de *cúrcuma*.

Além das relações de correspondência constantes na macroestrutura, os conceitos estarão relacionados na microestrutura do DFTCC através das relações hierárquicas (genéricas e partitivas) e lógicas (associativas), organizadas com base n’*O Pavel: curso interactivo de Terminologia* e na ISO 704: 2009.

7.2.3.2. Remissivas na microestrutura

As relações conceituais utilizadas em Terminologia na representação do conhecimento são, normalmente, de dois tipos: hierárquicas e lógicas.

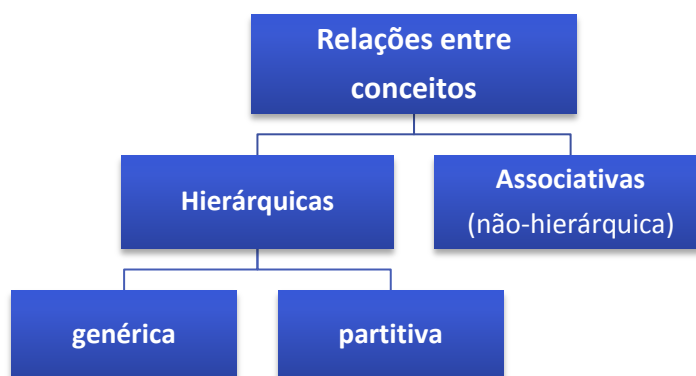


Ilustração 54: Relações entre conceitos

As relações hierárquicas são as relações entre um conceito genérico e os conceitos específicos relacionados (como exemplo: Tabela 54); as relações partitivas são as que relacionam o todo e parte (como exemplo: Tabela 58) (PAVEL e NOLET, 2002: 15); e as relações associativas são as não hierárquicas. “An associative relation exists when a thematic connection can be established between concepts by virtue of experience” (ISO 704, 2009: 17).

Segundo a ISO 704:

Concepts do not exist as isolated units of knowledge but always in relation to each other. Our thought processes constantly create and refine the relations between concepts, whether these relations are formally acknowledged or not. A set of concepts structured according to the relations among them is said to form a concept system. In organizing concepts into a concept system, it is necessary to bear in mind the subject field that gave rise to the concept and to consider the expectations and objectives of the target users. The subject field shall act as the framework within which the concept field, the set of thematically related but unstructured concepts, is established. (ISO 704, 2009: 6)

Sendo assim, conforme as relações hierárquicas e lógicas, estabelecemos o sistema de remissivas para relacionar os conceitos da Culinária na microestrutura do DFTCC.

A visualização dessas relações pode ser facilitada através de diagramas ou representações gráficas. Por isso, para ilustrar as relações entre os conceitos que integram a Culinária, apresentam-se, a seguir, alguns exemplos das relações conceituais hierárquicas e associativas mantidas entre as UT no DFTCC.

7.2.3.2.1. Relações hierárquicas genéricas

Relações hierárquicas genéricas (de homonímia / hiperonímia)	
Conceitos	Tipo de relação
<p>espagete</p> <p>↕</p> <p>macarrão⁸⁶</p>	<p>UT mais específica</p> <p>↕</p> <p>UT mais genérica</p>
<p>minestrone</p> <p>↕</p> <p>sopa</p>	
<p>bistequeira</p> <p>↕</p> <p>frigideira</p>	
<p>sous vide⁸⁷</p> <p>↕</p> <p>técnica de preparo</p>	

Tabela 56: Relações hierárquicas genéricas

Nestes exemplos, da Tabela 56, *espagete* é um tipo de *macarrão*, *minestrone* um tipo de *sopa*, e *bistequeira* um tipo de *frigideira* para bistecas⁸⁸,

⁸⁶ **Macarrão** - termo genérico utilizado no Brasil para designar todos os formatos de massa alimentícia, como, por exemplo *gravatinha* (PB) ⇔ *lacinho* (PE). O mesmo que *massa* (PE).

⁸⁷ **sous vide** - técnica de preparo que consiste em cozinhar alimentos a vapor, selados a vácuo em embalagens plásticas e resfriados rapidamente.

logo, *espagete*, *minestrone* e *bistequeira* são UT específicas, enquanto *macarrão*, *sopa* e *frigideira* são UT genéricas.

7.2.3.2.2. Relações hierárquicas partitivas

Relações hierárquicas partitivas		
Conceitos	Relação entre os Domínios	Tipo de relação
<p>bife a cavalo</p> <p>↙ ↘</p> <p>bife ovo</p>	<p>Iguaria</p> <p>↓</p> <p>Ingrediente</p>	<p>resultado</p> <p>(todo)</p> <p>↓</p> <p>matéria-prima</p> <p>(partes que compõem o todo)</p>
<p>arroz-doce</p> <p>↙ ↓ ↘</p> <p>arroz leite açúcar</p>		
<p>bacalhau com natas</p> <p>↙ ↓ ↘</p> <p>bacalhau molho bechamel batata</p> <p>↙ ↘</p> <p>creme de leite leite</p>		

Tabela 57: Relações hierárquicas partitivas

Neste caso, da Tabela 57, *bife a cavalo* (PB); *arroz-doce* (PB e PE) e *bacalhau com natas*⁸⁹ (PE) designam o todo ou o resultado (ou seja, a iguaria que resultou da mistura das partes), enquanto que *bife* e *ovo*; *bacalhau*, *batata* e *molho bechamel* designam as partes que compõem o todo (os ingredientes essenciais). Por sua vez,

⁸⁸ **Bisteca** - o “mesmo que bifesteque, bife bisteca com osso CRT carne (de vaca) para assar, que vem em geral, com quatro pedaços de costelas e um miolo de carne” (VILLAR, Mauro. «Dicionário Contrastivo luso-brasileiro», pág. 176).

⁸⁹ No DFTCC, *bacalhau com creme de leite* é uma variante de *bacalhau com natas* porque, apesar de ser um prato típico de Portugal, é a designação usada no Brasil por alguns *chefs*, segundo esta pesquisa. Importa esclarecer que “creme de leite” (PB) é a variante de “natas” (PE) no Brasil.

molho bechamel, como uma preparação culinária que é, remete para as partes essenciais que o compõem – *creme de leite* e *leite* – estabelecendo, assim, uma relação do tipo Preparado⁹⁰ ⇔ Ingrediente.

7.2.3.2.3. Relações associativas

As relações associativas estabelecem relações não-hierarquizantes entre os conceitos.

Some associative relations exist when dependence is established between concepts with respect to their proximity in space or time. (ISO 704, 2009: 6)

Relativamente à Culinária, as relações associativas estabelecem relações entre:

- utensílio ⇔ iguaria (produtor-produto)
- utensílio ⇔ preparado (produtor-produto)
- procedimento ⇔ iguaria (ação-resultado)
- procedimento ⇔ utensílio (ação-instrumento)
- utensílio ⇔ procedimento (ferramenta-ação)
- utensílio ⇔ ingrediente (contentor-contido)
- ingrediente ⇔ iguaria (material-produto)
- técnica de preparo ⇔ preparado
- técnica de preparo ⇔ iguaria (causa-efeito)

Essas relações associativas podem apresentar relações entre as UT da Culinária, conforme os exemplos que seguem:

⁹⁰ “Preparado” é um dos domínios em que dividimos a Culinária, o qual engloba preparações culinárias que servem como elementos para compor outros pratos (cf. Ilustração 9, pág. 52).

Relações lógicas associativas		
Conceitos	Tipo de relação	Relação entre os Domínios
<p>mixer</p> <p>↙ ↘</p> <p>bater triturar</p>	ferramenta	Utensílio
<p>multiprocessador</p> <p>↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘</p> <p>moer picar bater processar triturar</p>	<p>↓</p> <p>ação</p>	<p>↓</p> <p>Procedimento</p>
<p>nhoqueira</p> <p>↓</p> <p>nhoque</p>	ferramenta	Utensílio
<p>panquequeira</p> <p>↓</p> <p>panqueca</p>	<p>↓</p> <p>resultado</p>	<p>↓</p> <p>Iguaria</p>
<p>farinha de trigo</p> <p>↙ ↓ ↓ ↘</p> <p>bolo pão torta bolacha</p>	<p>material</p> <p>↓</p> <p>produto</p>	<p>Ingrediente</p> <p>↓</p> <p>Iguaria</p>
<p>empanar</p> <p>↓</p> <p>bife à milanesa</p>	ação	Procedimento
<p>fritar</p> <p>↓</p> <p>fritura</p>	<p>↓</p> <p>produto</p>	<p>↓</p> <p>Iguaria</p>
<p>triturar</p> <p>↙ ↘ ↙ ↘ ↙ ↘</p> <p>multiprocessador liquidificador mixer máquina de moer carne</p>	<p>ação</p> <p>↓</p> <p>instrumento</p>	<p>Procedimento</p> <p>↓</p> <p>Utensílio</p>
<p>porta-óleo</p> <p>↓</p> <p>óleo</p>	<p>contentor</p> <p>↓</p> <p>contido</p>	<p>Utensílio</p> <p>↓</p> <p>Ingrediente</p>

cozimento ↓ cozido	causa ↓ efeito	Técnica de preparo ↓ Iguaria
banho-maria ↙ ↓ ↘ cozido derretido assado		

Tabela 58: Relações lógicas associativas

Para ilustrar os tipos de relações entre conceitos representados pelos termos que os designam, tomemos como exemplo a UT *rocambolé* (PB):

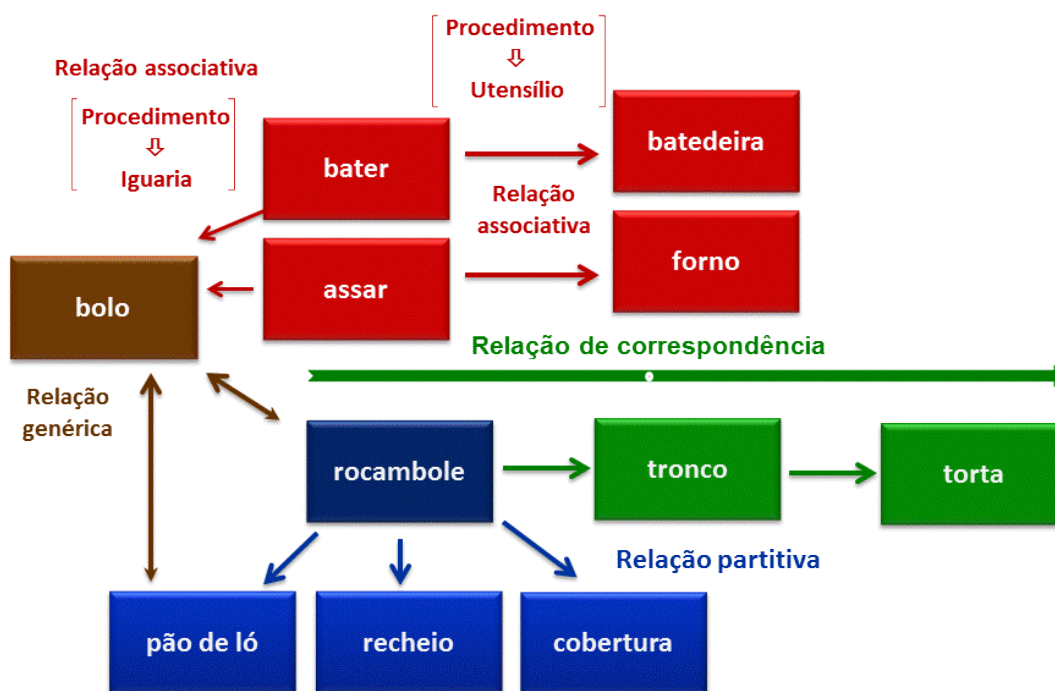


Ilustração 55: Exemplo de relações conceituais

Através da Ilustração 55 podemos observar que *rocambolé* é um tipo de *bolo*, também denominado por *tronco* e *torta* (PE), composto por *pão de ló* (também um tipo de *bolo*), *recheio* e *cobertura*. Para fazer o *bolo* (no caso, o *pão de ló*) é preciso *bater* na *batedeira* e *assar* no *forno*.

As relações conceituais na microestrutura do DFTCC estarão indicadas por *Conf.* (conferir) logo após a definição da UT principal, grafada em letras maiúsculas e ordenadas em ordem alfabética. Por exemplo:




	rocambole <i>n.m.</i> <i>Var.</i> tronco	
	torta <i>n.m.</i>	
<p>Espécie de bolo enrolado sobre si mesmo, recheado e, geralmente, coberto com o mesmo recheio ou com outra cobertura.</p> <p><i>Conf.</i> BOLO; COBERTURA; PÁO DE LÓ; RECHEIO</p>		

Ilustração 56: O lugar da relações conceituais da microestrutura

Esclarecida a organização do DFTCC, e visando dar uma ideia da obra aqui projetada, apresentaremos o modelo do verbete.

7.3. MODELO DE APRESENTAÇÃO DO VERBETE

Objetivando dar a conhecer o projeto da microestrutura desenhada para o DFTCC, apresentaremos o esboço de dois verbetes. No primeiro modelo, apresentamos o termo *panela*, o qual será organizado na seção “Utensílio”, subseção “Utensílio de fogão”. No segundo, o termo *sal*, o qual estará na seção “Ingrediente”, subseção “Tempero”.



panela *n.f.*





tacho *n.m.*



Recipiente quase sempre redondo, largo e de altura variável, dotado de alças ou cabo, usado no cozimento de alimentos.

Conf. CARNE DE PANELA; COZIMENTO; PANELA A VAPOR; PANELA DE BARRO; PANELA DE FERRO; PANELA DE PEDRA-SABÃO; PANELA DE PRESSÃO; PANELA WOK; TACHO

Ex.  Já uma «panela» com parede de altura mediana propicia evaporação um pouco mais lenta. (*Com Unhas, Dentes E Cuca - Prática Culinária*, pág. 331)

 O «tacho» é redondo, possui o rebordo baixo e uma ou duas pegas. A caçarola é semelhante ao «tacho», é redonda, mas mais funda, e muitas vezes possui apenas uma pega comprida. (*Escola de Cozinha*, pág. 17 – 21)

Unidades fraseotermológicas



assar na panela



estufar

Técnica que consiste em preparar o alimento lentamente, em recipiente tampado, no próprio suco do alimento ou pouca água.



soltar do fundo da panela



fazer estrada no fundo do tacho
fazer estrada

Determinado ponto que a preparação culinária adquire, que ao mexê-la com uma colher vê-se o seu rastro no fundo da panela.

Exemplos de uso



1. Passar o filé na gordura quente e deixar «assar na panela», virando-o para assar uniformemente. (*Cozinha do arco-da-velha*, pág. 99)
2. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até a massa se «soltar do fundo da panela». (*Viagem Gastronômica através do Brasil*, pág. 71)



1. Coloque a carne a «estufar» no fundo anteriormente preparado, deixe cozinhar tapado. (*Entre tachos e tabuleiros*, pág. 144)
2. Leve o doce de novo ao lume, mexendo, até espessar e «fazer estrada no fundo do tacho». (*O melhor da doçaria regional portuguesa - Açores*, pág. 16)

Nota

➡ A correspondência entre *panela* e *tacho* é apenas parcial, visto que em Portugal, emprega-se o termo *panela* para designar os recipientes cujo diâmetro é menor do que a altura, enquanto *tacho* designa o recipiente que tem sempre diâmetro maior do que a altura. No Brasil, não existe essa distinção, pois *panela* designa tanto um como outro.

➡ No Brasil, *tacho* designa um recipiente de ferro, cobre ou alumínio com duas alças e, geralmente, sem tampa.

Ilustração 57: Projeto do verbete com a UT "panela"
















	sal <i>n.m.</i>	
Var. sal comum sal de cozinha sal refinado		
	sal de mesa <i>n.m.</i>	
Var. sal fino		
Tempero de sabor salgado, que consiste em uma substância branca, cristalina e refinada. Na Culinária é utilizado para conferir sabor salgado aos alimentos.		
Conf.	FLOR DE SAL; PITADA DE SAL; SAL GROSSO; SAL IODADO; SAL MARINHO	
Ex.	 O «sal» pode ser adicionado das mais variadas maneiras, dependendo da ação que ele deve desempenhar no alimento. (<i>Tecnologia Culinária</i> , pág. 298)  Considerada hoje um produto de excelência, intensifica o sabor dos alimentos e salga, na perfeição, a comida depois de confeccionada. Substitui, com elegância e vantagem, o vulgar «sal de mesa». (<i>A cozinha dos sentidos</i> , pág. 16)	
Unidades fraseotermológicas		
	acertar o sal	 rectificar o sal
Fazer prova da iguaria verificando se a quantidade de sal é suficiente e, se necessário, corrigir o sabor.		
	temperar com sal	 temperar com sal temperar de sal
Adicionar sal à iguaria que está sendo preparada.		
	temperar com sal e pimenta	 temperar com sal e pimenta temperar de sal e pimenta
Adicionar sal e pimenta-do-reino à iguaria que está sendo preparada.		
Exemplos de uso		
	<ol style="list-style-type: none">1. Junte o espaguete, «acerte o sal» e sirva. (<i>Escoffianas Brasileiras</i>, pág. 30)2. Acrescente a cebola, os tomates, a ciboulette, «tempere com sal», pimenta e finalize com o Tabasco. (<i>Escoffianas Brasileiras</i>, pág. 23)3. Coloque os miúdos da leitoa inteiros numa panela de pressão, cubra com água, «tempere com sal a gosto» e cozinhe em fogo alto cerca de 40 minutos. (<i>A culinária paulista tradicional</i>, pág. 72)4. «Tempere com sal e pimenta», misture e cozinhe sem tampa por cerca de 15 minutos. (<i>Mestre-cuca Larousse</i>, pág. 281)	
	<ol style="list-style-type: none">1. adicione a tinta de choco previamente diluída num pouco de azeite e «rectifique o sal». (<i>As Melhores receitas de Hugo Campos</i>, pág. 26)2. «Tempere com sal» e deixe apurar. (<i>Entre tachos e tabuleiros</i>, pág. 36)2.1. «Tempere de sal» e retire do lume. (<i>As Melhores receitas de Hugo Campos</i>, pág. 46)3. noz-moscada e «sal q.b.» (<i>O livro de Pantagruel</i>, pág. 59)4. Temperar com sal e pimenta e uma colher de chá de azeite de trufa e voltar a triturar. (<i>Entre Pratos</i>, pág. 170)4.1. «Tempere de sal e pimenta» e aromatize com cebolinho picado. (<i>Nova Cozinha Portuguesa</i>, pág. 44)	
Nota	 Em Portugal, o <i>sal comum</i> utilizado na Culinária é o <i>sal grosso</i> , também chamado <i>sal</i> ou <i>sal marinho</i> , que no Brasil é utilizado geralmente para churrasco.  <i>Pimenta-do-reino</i> corresponde a <i>pimenta-preta</i> , em Portugal.	

Ilustração 58: Projeto do verbete com a UT “sal”

Conforme suprarreferido, os verbetes apresentar-se-ão em ordem alfabética dentro das respectivas subseções, que por sua vez estarão inseridas nas seções conceituais (cf. Ilustração 42, 265). Intentando representar a posição dos verbetes dentro da obra, segue um esboço:

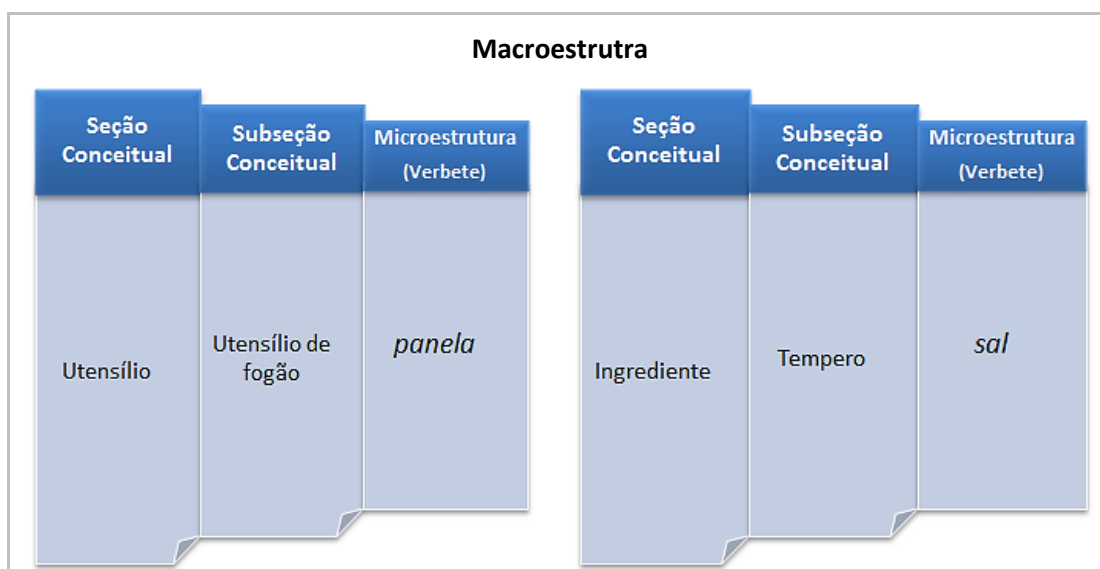


Ilustração 59: Posição dos verbetes do DFTCC

7.4. CONCLUSÃO

A análise dos dados coletados poderá colaborar para preencher uma lacuna que existe em relação à sistematização de conceitos na terminologia da Culinária, principalmente no que refere a variação diatópica entre PB e PB, pois não encontramos nenhum dicionário que leve em conta essa variação e nem a metodologia do trabalho terminológico. Por exemplo, em Portugal, os únicos dicionários de Culinária que encontramos foram: o *Larrousse Gastronómico* (uma tradução do *Larrousse Gastronomique*) e o *Dicionário Gastronómico*⁹¹ de Francisco

⁹¹ O *Dicionário Gastronómico* é apenas uma compilação de termos em português com seus respectivos equivalentes em inglês, espanhol, francês, italiano e alemão.

Esteves Gonçalves, enquanto no Brasil, apesar de existir vários dicionários de Culinária⁹², não encontramos nenhum elaborado com rigor terminológico.

Portanto, um dicionário contrastivo de Culinária que estruture UT e UFT da Culinária numa perspectiva variacionaista entre PB e PB poderá contribuir para essa sistematização e servir de ferramenta a uma melhor compreensão dessa área do conhecimento entre especialistas, aprendizes e também tradutores, já que a Culinária cada vez mais ganha espaço, “impulsionando maior diálogo multi, inter e transdisciplinar e, gerando interesse pela história da mesa” (DÓRIA, 2001), tornando necessária a sua compreensão.

⁹² Desses vários dicionários de Culinária brasileiros, adquirimos três para consulta, os quais foram sugeridos pela Elisa Duarte Teixeira, tradutora de culinária. (cf. Bibliografia Especializada, pág. 324).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O próprio caminho histórico da ciência tem mostrado recorrentemente que cada novo resultado não coloca qualquer ponto final. Ao contrário, abre novas fronteiras.

Demo

Ao longo desta tese, tentamos evidenciar a importância de levar em conta o aspecto variacionista na elaboração de uma obra terminológica, estabelecendo não só a correspondência de unidades terminológicas (UT) variantes entre Português Brasileiro (PB) e Português Europeu (PE), mas também de unidades fraseotermológicas (UFT) em que ocorrem essas UT, permitindo, assim, funções de transferência de conhecimentos especializados, não apenas a especialistas e estudantes, como também a tradutores e interessados na área e na variação diatópica da Língua Portuguesa.

Nosso estudo fundamentou-se em dois objetivos principais:

- O primeiro, identificar as unidades fraseotermológicas da Culinária em textos produzidos em PB, buscar as respectivas variantes em corpus comparável do PE e emparelhá-las segundo suas correspondências semânticas em uso, objetivando uma análise contrastiva das variações dessas unidades, que são inerentes aos textos especializados, e, por isso, devem ser levadas em conta na elaboração de obras terminológicas.
- O segundo, obter subsídios para propor um dicionário fraseotermológico contrastivo de Culinária entre PB e PE, cuja microestrutura permita, mais que compreender o significado do termo e suas variações, encontrar elementos para produzir um texto e, dessa forma, servir de ferramenta a tradutores e redatores, além de especialistas e aprendizes da Culinária, tanto do Brasil como de Portugal.

Para atingir os objetivos propostos, inicialmente, intentando estabelecer o limite da pesquisa para o levantamento de candidatos a termos, elaboramos o mapa conceitual da Culinária, tendo em conta os trâmites da arte de cozinhar como um processo de transformação do alimento antes de ser consumido. Por conseguinte, o mapa conceitual foi dividido em seis domínios: *Ingrediente*, *Utensílio*, *Técnico*, *Procedimento*, *Preparado* e *Iguaria*, os quais foram decompostos em subdomínios

(conforme 1.2.2, do *Capítulo 1*). Nessa fase, ao familiarizar com o tema, apresentamos um panorama histórico da Culinária, desde a descoberta do fogo, passando pela criação do restaurante, pelo surgimento das novas cozinhas, até aos nossos dias. Nesse contexto, foi possível perceber que as relações entre esses Brasil e Portugal não passam apenas pela língua, mas também pela cultura levada pelos portugueses na época da colonização e pelas várias trocas que persistem até hoje e que se intensificam com a globalização, inserindo novos produtos do Brasil em Portugal e vice-versa, inclusive na área da Culinária, através de alimentos, literatura, Internet, profissionais e aprendizes.

Em seguida, a fim de entender melhor a variação diatópica que ocorre entre essas duas comunidades linguísticas contrastadas, traçamos um panorama dos estudos sobre a variação terminológica, nomeadamente, a Socioterminologia (GAUDIN:1993), a Teoria Comunicativa da Terminologia (CABRÉ: 1999, 2005, 2003), a Terminologia Cultural (MARCEL DIKI-KIDIRI: 2000), e a Teoria Sociocognitiva da Terminologia (TEMMERMAN: 2000), salientando a importância de levar em conta a variação num trabalho terminológico.

Dessa forma, observamos que essas teorias terminológicas, que surgiram após a Teoria Geral da Terminologia (WÜSTER, 1979), guardam entre elas um princípio comum: a variação em Terminologia. Essas teorias concebem o termo em seu ambiente natural - os textos especializados. Ademais, não separam totalmente o língua de especialidade da língua corrente, ao contrário, concordam que essa separação faz-se através de uma linha muito tênue com limites, muitas vezes, mutáveis e móveis.

Sendo assim, uma mesma unidade terminológica pode representar mais de um conceito, como, por exemplo:

- *salpicão* que no Brasil é uma espécie de salada⁹³, e em Portugal é um “chouriço grosso”, cujo corresponde é *salsichão* (PB);
- *lava-louça*, que no Brasil designa “máquina de lavar louça”, e em Portugal o “lugar onde se lava a louça”. Para designar o que Portugal chama de *lava-louça*⁹⁴ (PE), o Brasil utiliza o termo *pia*⁹⁵ (PB).

Além do mais, um mesmo conceito, também, pode ser representado por denominações distintas. Por exemplo: *multiprocessador* (PB) ⇔ *robot de cozinha* (PE) que denominam o mesmo eletrodoméstico.

Portanto, essas UT, que apresentam algum tipo de contraste, desde a sua ortografia até ao seu sentido e conotações, foram reconhecidas como variantes terminológicas geográficas, pois, além de consistir variação denominativa e conceitual entre Brasil e Portugal, ocorrem no plano horizontal (cf. FAULSTICH, 1998: 61-74). Essa variação das UT, conseqüentemente, reflete nas unidades fraseotermológicas, as quais possuem uma UT em suas estruturas morfossintáticas.

Com a intenção de caracterizar as unidades fraseotermológicas da Culinária, além de eleger critérios para o reconhecimento destas, abordamos à Fraseologia, desde a língua corrente até à língua de especialidade. Constatamos que, apesar de não haver consenso, a maioria dos linguistas consultados, que pesquisa esse tema, define o objeto da Fraseologia como uma unidade polilexical, atribuindo-lhes como principais características a estabilidade sintática e semântica, a fixação e a idiomatidade. Quanto à Fraseologia da língua de especialidade, também há divergência entre os

⁹³ **salpicão** - espécie de salada à base de galinha desfiada, peixe, crustáceos ou carne, com batatas, pimentões etc., bastante tempero, em geral servida com maionese ou creme de leite. (Houaiss)

⁹⁴ **lava-louça** - dispositivo de cozinha para lavagem da louça, instalado por baixo de torneiras de água, com uma ou mais bacias escavadas no tampo e providas de abertura de escoamento no fundo. (Dicionário Porto Editora, 2003-2014)

⁹⁵ **pia** - Bacia de louça ou de ferro esmaltado de forma retangular, fixada junto à parede da cozinha, geralmente com água encanada, destinada a lavar pratos, talheres etc. (...). (Dicionário Michaelis)

autores consultados, não obstante, a maioria concorda que a diferença entre a Fraseologia da língua corrente e a Fraseologia da língua de especialidade é que esta segunda apresenta uma UT em sua estrutura (Como exemplo, PAVEL, 1993; BLAIS, 1993; BEVILACQUA, 2004).

Devido à variedade de conceitos e denominações referentes às unidades enquadradas no campo de estudo da Fraseologia, para designar o objeto do nosso estudo – as unidades fraseológicas e terminológicas da língua de especialidade da Culinária – adotamos a denominação “Unidade Fraseotermológica” (UFT).

Levando em conta os critérios preestabelecidos para a identificação das UFT – sintagmático, semântico, sintático, pragmático e estatístico –, caracterizamos-as como combinações fixas ou semifixas, constituídas por, no mínimo, uma UT da Culinária – nominal ou verbal; simples ou poliléxica –, um elemento com características de verbo e seus coocorrentes, cuja função principal é transmitir conhecimento técnico especializado da Culinária, denotando processos, atividades ou ações próprias dessa área.

Em virtude do tipo de objeto deste estudo, para analisar a variação fraseotermológica entre PB e PB, buscamos, principalmente, a base teórica da Teoria Comunicativa da Terminologia (TCT) e da Socioterminologia. A TCT porque, sob o aspecto comunicativo, enfatiza a dimensão textual e discursiva das UT e reconhece a possibilidade de variação dos conceitos e das denominações nas áreas especializadas, além de também incluir em seu âmbito de estudo as unidades fraseológicas das línguas de especialidade, considerando que estas transmitem conhecimento especializado. A Socioterminologia porque prioriza o uso dos termos em seus ambientes sociais permitindo o estudo e registro de variantes socioterminológicas, considerando que a fraseologia também está submetida à variação. Por conseguinte, essas teorias abrem espaço para uma pesquisa terminológica descritiva, como é o caso desta, que tenciona resultar num dicionário fraseotermológico de Culinária.

Dessa forma, podemos perceber aspectos funcionais e situacionais relacionados às UT e às UFT da Culinária, pois observamos-as em uma situação real de

uso (nos textos), onde estas adquirem contornos específicos dentro do âmbito da Culinária.

Por esses motivos, acreditamos que a abordagem das línguas de especialidade numa perspectiva comunicativa-textual que leva em conta a variação das UFT desde a Terminologia e das suas teorias modernas que aceitam a variação terminológica, da Sintaxe, da Semântica, da Pragmática, poderá gerar produtos terminográficos que seja útil ao tradutores e aos especialistas que atuam dos dois lados do oceano, já que existem combinações que aparecem quase que exclusivamente em uma das comunidades linguísticas. Como é o caso de *reduzir a puré, reduzir a pasta, cozer em lume brando, amanhar peixe*, etc., que são frequentes em PE, mas desconhecidas para os brasileiros que não têm contato com o PE. Ainda, a título de ilustração, podemos citar *assar na panela, cozinhar no bafo, passar bife*, que são muito utilizadas em PB, mas não ocorrem em PE, de acordo esta investigação.

Para o levantamento dessas unidades, ancorados na Linguística de Corpus, abordagem teórico-metodológica que permite não somente o armazenamento de corpora, mas também a sua exploração, como a análise de um item lexical e suas coocorrências por meio de ferramentas eletrônicas de análise linguística, constituímos dois corpora textuais de Culinária comparáveis entre si. Os corpora textuais estão compostos de receitas culinárias e técnicas de preparo produzidas por especialistas dessas duas nações. Os dados levantados apontam para a pertinência de se utilizar esses gêneros de texto para representar a Culinária, pois neles estão contidos os “modos de fazer” dessa área, que é técnica, representados pelas UT e seus coocorrentes. Além do mais, a consulta a corpora comparáveis destas duas variedades linguísticas permitiu-nos uma investigação contrastiva dos textos e, conseqüentemente, uma melhor apreensão da variação diatópica.

O acesso a esses corpora, foi feito através do *AntConc 3.2.4w*, programa de tratamento e análise de textos e léxico, desenvolvido por Lawrence Anthony, da Universidade de Waseda, no Japão. Essa ferramenta possibilitou a extração semiautomática de candidatos a unidade terminológica por meio da observação

empírica dos dados. Além disso, permitiu-nos verificar que o corpus do PE, apesar de possuir a mesma quantidade de textos que o corpus do PB, está composto por menos *tokens*, contudo, com maior número de *types*.

Nessa fase, recolhemos os candidatos a termos do PB, suas respectivas variantes em PE (cf. Gráfico 2, pág. 172), e armazenamos na Base de Dados concebida com o *Microsoft Office Access* para esse fim. A partir dessas UT, compilamos 387 pares de candidatos a unidade fraseotermológica das duas variedades linguísticas analisadas. Dentre esses, através do critério de contrastes⁹⁶, selecionamos 256 pares de UFT que apresentam algum tipo de contraste entre si para a análise léxico-semântica e morfossintática.

Dentro do universo de pares contrastivos que se configurou, nosso trabalho investigou a variação fraseotermológica presente no âmbito da Culinária entre PB e PE, descreveu as suas principais diversidades, e dividiu os contrastes detectados em cinco grupos de variantes fraseotermológicas da Culinária – semânticas, ortográficas, morfossintáticas, lexicais e complexas – tentando encontrar argumentos para justificar os contrastes.

Dentre as variações descritas e analisadas, percebemos uma maior frequência dos contrastes lexicais na estrutura das UFT, ou seja, a maioria das alterações se dá através da comutação de elementos constituintes lexicais por outros, principalmente verbos e UT nominais.

Esses dados nos permitem supor não só que, no âmbito da Culinária, a variação dos verbos na estrutura das UFT é bastante frequente, como também, na maioria das vezes, é motivado por fatores preferenciais, visto a maior parte desses verbos estarem atestados nos dicionários das duas variedades linguísticas contrastadas. Por exemplo: *cozer, rectificar, deslaçar, repousar, ligar, arranjar, pelar, empratar*, que são preferidos no PE, e *cozinhar, crescer, descansar, flambar, acertar, preparar, montar*, preferidos no

⁹⁶ Seleção dos pares contrastivos para análise, pág. 183.

PB. Concernente à variação fraseotermológica resultante da comutação de verbos, podemos citar: *acertar os temperos* (PB) ⇔ *rectificar os temperos* (PE); *fazer um fundo* (PB) ⇔ *preparar um fundo* (PE), que têm a mesma carga semântica, mas tornam-se contrastivas pelo uso de verbos diferentes.

Quanto aos contrastes nominais, verificamos que algumas UT que compõem as UFT têm circulação restrita a uma ou outra comunidade. Tal restrição ocorre, possivelmente, em virtude da distância dos dois países e da evolução que cada um seguiu, gerando ou “importando” novos termos para nomear os avanços surgidos com a tecnologia, como é o caso de *moulin-légumes*⁹⁷ (PB) ⇔ *passe-vite*⁹⁸ (PE) que denominam o “utensílio utilizado para amassar alimentos”; *mixer* (PB) ⇔ *varinha mágica* (PE), que designam o “aparelho elétrico usado para liquidificar alimentos”. Esse tipo de contraste vai refletir em combinações como: *passar pelo passe-vite* (PE) ⇔ *passar pelo moulin-légumes* (PB) que são variações que se justificam pela preferência de cada comunidade linguística ao adotar um termo estrangeiro.

Somado a isso, entendemos que a variação terminológica também se justifica, sobretudo, face à especificidade de hábitos, costumes e tradições próprias de cada país. Para ilustrar essa situação tomamos como exemplo, do PE, *cataplana*, utensílio típico do Algarve, Sul de Portugal, e do PB, *cuscuzeira*, utensílio típico do Sudeste do Brasil (cf. Imagem dos utensílios, pág. 342).

Outro fator que contribui para essa diversidade são as UT preferenciais de cada comunidade linguística que coocorre na Culinária, constituindo, assim, UFT também preferenciais, como, por exemplo, *fogo* (PB) e *lume* (PE), através das quais detectamos

⁹⁷ *moulin-légumes* – Um funil de aço inoxidável ou de plástico que se encaixa na tigela e serve para esmagar frutas e legumes macios. Acompanha um jogo de discos finos e grossos, um dos quais é colocado no funil. Usa-se uma manivela para girar o disco escolhido e passar o alimento. (*Le Cordon Bleu Todas as Técnicas Culinárias*, pág. 11).

⁹⁸ *passe-vite* - utensílio culinário usado para esmagar batata ou legumes cozinhados. (Dicionário da Língua Portuguesa Porto Editora, 2003-2014, online)

levar ao fogo, cozinhar em fogo lento (do PB) ⇔ *levar ao lume, cozinhar em lume brando* (do PE).

A análise das UFT, ainda, permitiu-nos notar que os verbos que compõem as unidades fraseoterminalógicas do âmbito da Culinária são majoritariamente de ação ou de ação-processo, o que se justifica porque a Culinária é uma área técnica que envolve processos culinários e profissionais da cozinha que executam esses processos. Além desses verbos, observamos que uma pequena parcela que aparece como constituintes das UFT da Culinária, são aparentemente desprovidos de conteúdo, como, por exemplo, *dar cor* (PB e PE) ⇒ *corar*; *dar liga* (PB) ⇒ *ligar*; *dar sabor* (PB e PE) ⇒ *saborizar*. Esse tipo de verbo é considerado por alguns autores de verbo-suporte (cf. BUCKINGHAM, 2009; ATHAYDE, 2001; HUNDT, 1994; G. GROSS 1996).

Todavia, independente dos tipos de verbos que as compõem, as UFT são combinações sintagmáticas que transmitem conhecimento especializado. Portanto, devem constar nos dicionários técnicos atestando, além da variação, os seus usos nas línguas de especialidade.

Para organizar as UFT, propusemos um modelo de dicionário, cuja principal característica é a inserção de pares de UFT contrastivas, juntamente com as UT, de duas variedades da Língua Portuguesa. O projeto denominado *Dicionário Fraseológico Contrastivo de Culinária: Português Brasileiro - Português Europeu* (DFTCC) foi elaborado visando auxiliar o tradutor na tarefa de interpretar unidades inteiras, bem como prestar de facilitador da comunicação entre especialistas e aprendizes dessa área que atuam nos dois países.

Tendo por base estas perspectivas, projetamos a microestrutura do DFTCC visando possibilitar, mais que compreender o significado do termo, encontrar elementos para produzir um texto, tais como: o registro e a noção das UFT e suas variações, exemplos de usos das UT e das UFT em PB, bem como de seus correspondentes em PE, notas esclarecedoras e imagens. Com o mesmo propósito,

organizamos o sistema de remissivas da Culinária, conforme as relações hierárquicas e lógicas, composto por dois tipos de remissivas constantes na:

- macroestrutura – as relações de correspondência entre as variantes terminológicas locais, ou seja, dentro de cada comunidade linguística;
- microestrutura – as relações hierárquicas e lógicas entre as entradas principais do DFTCC.

Acreditamos que um sistema de conceitos permite ao usuário encontrar informações complementares dentro da própria obra e, assim, obter um melhor entendimento da UT pesquisada.

Embora nosso estudo tenha focado nas variações das UFT, entendemos que há uma necessidade de identificar os conceitos utilizados dentro da Culinária e os termos que os designam, bem como suas variações e estruturá-los numa rede de conceitos com suas respectivas variações conceituais. É possível ter uma noção dessa variação entre conceitos e termos da Culinária através de alguns exemplos citados ao longo desta investigação.

Contudo, no limite deste trabalho, o estudo dos conceitos da Culinária, e quem sabe a construção de uma ontologia, ficará para uma próxima oportunidade.

Cabe aqui complementar que detectamos variação terminológica restrita a um mesmo país, a qual denominamos neste trabalho de variação local para diferenciar da variação geográfica entre Brasil e Portugal. A esse propósito, a variação local que ocorre no PE no âmbito da Culinária pode ser motivada pelo contato dos portugueses com a literatura culinária produzida por brasileiros. Semelhantemente, é possível ver esse contato na Internet, onde a maioria dos *sites* (.pt) com receitas estão mesclados de termos do PB. Tais fatores, muitas vezes, fazem com que as UT e as UFT do PB coocorram em Portugal causando variação interna no PE, enquanto para os brasileiros muitas ocorrências usadas em PE são desconhecidas. Por exemplo: o verbo *cozer* não ocorre nenhuma vez no Brasil, o qual usa no lugar desta *cozinhar*. Esse fenômeno faz-

nos entender que *cozer* é uma UT de uso exclusivo do PE, relativamente à Culinária. Apesar disso, detectamos muitas ocorrências de *cozinhar* em PE, o que quer dizer que *cozer* e *cozinhar* são variantes internas em Portugal. Outra razão que poderia explicar tal variação seria a inserção de termos, em Portugal, advindos do Brasil juntamente com os alimentos, como *doce de leite*, *canjica*, *pão de queijo*, *polvilho*, etc.

A comunidade brasileira também é influenciada pelo PE através do intercâmbio de mercadorias. Por exemplo, o *azeite* (Gallo e Oliveira da Serra) que Portugal manda para o Brasil, antes era conhecido em PB como *azeite de oliva*, agora também já é chamado de *azeite* por alguns *chefs* de cozinha brasileiros. Não obstante, o PB gera novos termos para designar os produtos portugueses, como, *pera portuguesa* (em vez de *pêra rocha*), *castanha portuguesa* para denominar o que os portugueses chamam *castanha*. Outro exemplo é a adaptação das empresas portuguesas ao PB, como o *pastel de bacalhau* (PE), fabricado em Portugal pela Riberalves e vendido congelado no Brasil com a designação *bolinho de bacalhau* (e não *pastel de bacalhau*).

Outro fator que causa variação são os estrangeirismos que ocorrem na Culinária (*rösti*, do alemão; *zuppa inglese*, *tiramisu*, do italiano; *teppanyaki*, do japonês; *curry*, do inglês), principalmente galicismos (*mise-en-place*, *vol-au-vent*, *nouvelle cuisine*, *sauce hollandaise*, *demi-glace*, *sauté*, *poché*, *petit-beurre*, *petit-four*), o que pode ser justificado pelo fato de a França ser o berço dos mais famosos *chefs* e da alta Gastronomia, além de ter influenciado outras cozinhas, através dos seus *chefs*, que levaram a outros países a base da cozinha francesa. Tal fenômeno, algumas vezes, gera variantes competitivas, as quais “se realizam por meio de pares formados por empréstimos linguísticos e formas vernaculares” (FAULSTICH, 2002: 34), como, por exemplo: *champignon* e *cogumelo*.

Com base nos resultados dessa pesquisa, entendemos que uma das principais dificuldades comunicativas entre os profissionais da Culinária portugueses, além da variação, é a falta de material técnico produzido em PE e, também, uma das causas que os leva a consultar obras brasileiras. Tal constatação reforça a ideia de que um dicionário técnico contrastivo entre PB e PE, que inclua UT e UFT da Culinária, poderá

contribuir para dirimir essa lacuna e, quem sabe, até motivar a produção de textos escritos em PE nessa área.

Desse modo, acreditamos ter conseguido atingir os principais objetivos propostos para este trabalho e, do mesmo modo, esperamos que os resultados obtidos possam abrir caminhos para estudos de Fraseologia Especializada e de variação em Terminologia noutras áreas de especialidade, principalmente, no que refere ao reconhecimento, extração e registro das UFT e suas variantes em dicionário terminológico.

Enfim, que esta investigação possa contribuir para o desenvolvimento do estudo variacionista e para o conhecimento da Fraseologia terminológica e técnica entre duas normas da Língua Portuguesa – o PB e o PE – em uma área especializada – a Culinária – e, assim, incentivar a pesquisa fraseotermológica contrastiva em outras áreas. Pois, a diversidade terminológica e fraseotermológica registrada entre PB e PE no âmbito da Culinária vem colaborar na constatação de que as línguas de especialidade, assim como as línguas naturais em que estão inseridas, são heterogêneas e variáveis. Igualmente heterogêneas e variáveis são as pessoas que fazem uso dessas línguas, assim como também são as culturas em que estão inseridas e os ambientes em que exercem suas diversas profissões e atividades.

Perspectivas futuras

Nenhum trabalho consegue solucionar todos os problemas suscitados ao longo da investigação e, neste caso, não foi diferente.

A experiência de elaborar esta investigação permitiu-nos ampliar os conhecimentos adquiridos, bem como despertar maior interesse por outras interfaces da Terminologia. Sendo assim, pudemos perceber a necessidade de um estudo mais aprofundado dos conceitos da Culinária e das UT que os representam, o que nos fez pensar numa possível continuidade deste estudo para uma Ontologia da Culinária ou mesmo da Gastronomia, envolvendo as áreas que se interrelacionam com a Culinária,

como a Alimentação, as Bebidas e a Cultura Alimentar, e possivelmente envolvendo outras variedades da Língua Portuguesa.

Para encerrar, queremos esclarecer que o próximo passo é a conclusão da validação das UT e das UFT pelos especialistas da Culinária, sendo um brasileiro e outro português. Esta fase do trabalho terminográfico é de suma importância para garantir o rigor científico da obra e a validade da informação nela contida, podendo esta vir ser modificada ou mesmo acrescentada com dados em falta.

Ademais, a evolução da língua, a possibilidade de surgir novos alimentos, novos utensílios e novas técnicas de preparo, implicam que haja sempre uma atualização dos dados recolhidos, por isso, antes da elaboração do DFTCC é imprescindível atualizar a Base de Dados.

Logo após esse processo, o passo seguinte é concluir o dicionário fraseotermológico, com rigor terminológico, e com o maior número possível de pares de UFT da Culinária, porque acreditamos que tanto o PE quanto o PB carecem de uma obra terminológica que contemple não apenas termos da Culinária, mas também unidades maiores constituídas por UT e seus coocorrentes, as UFT.

Por fim, que, por meio da realização do proposto dicionário fraseotermológico, possamos contribuir com subsídios para os especialistas e estudantes na compreensão de UT e UFT da Culinária, bem como para os tradutores de textos especializados na tarefa de interpretar unidades inteiras da Culinária.

Este, certamente, não será o último passo, pois o caminho continua em frente, convidando-nos a seguir...

BIBLIOGRAFIA

Exatamente como a linguagem, a cozinha contém e expressa a cultura de quem a pratica (...) Constitui, assim, um extraordinário veículo de autorrepresentação e de comunicação: (...) Bem mais do que a palavra, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes, abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações.

Naximo Montanari

8.1. BIBLIOGRAFIA GERAL

- AGUADO DE CEA, Guadalupe (2007): «La fraseología en las lenguas de especialidad». (pág. 53-65). Disponível em: [http://oa.upm.es/6536/1/La fraseolog%C3%A9ica en las lenguas de.pdf](http://oa.upm.es/6536/1/La_fraseolog%C3%A9ica_en_las_lenguas_de.pdf). Acesso em 20/04/2012.
- ALVES, Ieda Maria (2006): «A renovação lexical nos domínios de especialidade». In: *Ciência e Cultura*, n. 2, v. 58. São Paulo. (pág. 32-34). Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S000967252006000200013&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 31/03/10
- ANTHONY, Laurence (2011): «AntConc (Windows, Macintosh OS X, and Linux)». Disponível em: http://www.antlab.sci.waseda.ac.jp/software/README_AntConc3.2.2.1.pdf. Acesso em 19/05/2011
- ATHAYDE, Maria Francisca. (2001): «Construções com verbo-suporte (Funktionsverbgefüge) do Português e do Alemão». CIEG, Coimbra.
- AUBERT, Francis H. (1996): «Introdução à metodologia da pesquisa terminológica bilíngüe». Série *Cadernos de Terminologia*, 2. Humanitas Publicações - FFLCH/USP, São Paulo.
- AUGER, P. et al. (1990): «Méthodologie de la recherche terminologique». Office de la langue française, Québec.
- BACELAR DO NASCIMENTO, Maria Fernanda (2006): «Corpora comparáveis e variação lexical nas variedades africanas do português». In: *Alfa*, 50.2. (pág. 189-204). Disponível em: <http://seer.fclar.unesp.br/alfa/article/download/1419/1120>. Acesso em 19/03/2014.
- BAKHTIN, Mikhail (1997): «Estética da criação verbal». Martins Fontes, São Paulo.
- BARBOSA, Maria Aparecida (1999): «Estrutura, funções e processos de produção de dicionários terminológicos multilíngües» In: *Revista do GELNE*, Editora da UFC, Fortaleza. (pág. 41-44). Disponível em: http://www.gelne.org.br/RevistaGelne/arquivos/artigos/art_7afba579796e293e8e0e5acf0e4346c5_168.pdf Acesso em: 08/10/2012
- BARBOSA, Maria Aparecida. (2006): «Para uma etno-terminologia: recortes epistemológicos». In: *Ciência e Cultura*, n. 2, v. 58. São Paulo. (pág. 48-51) Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v58n2/a18v58n2.pdf>. Acesso em: 31/03/10
- BARROS, Lídia Almeida (2004): «Curso básico de Terminologia». Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo.
- BARROS, Lídia Almeida (2006): «Aspectos Epistemológicos e Perspectivas Científicas da Terminologia». In: *Ciência e Cultura*, n. 2, v. 58. São Paulo. (pág. 22-26) Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v58n2/a11v58n2.pdf>. Acesso em: 05/02/2007.

- BASILIO, Margarida (1999): «Teoria Lexical». Série Princípios. Editora Ática, São Paulo.
- BECHARA, Evanildo(2009): «Moderna gramática portuguesa» 37ª edição atualizada pelo novo Acordo Ortográfico. Editora Nova Fronteira, Rio de Janeiro.
- BEVILACQUA, C. R. (1998): «Unidades fraseológicas especializadas: novas perspectivas para sua identificação e tratamento». *Organon*, 12(26). Disponível em: <http://seer.dev.ufrgs.br/index.php/organon/article/view/29562>. Acesso em: 23/11/2013.
- BEVILACQUA, C. R. (2004): «Unidades Fraseológicas Especializadas Eventivas: descripción y reglas de formación en el ámbito de la energía solar». Tese de Doutorado. Instituto Universitário de Lingüística Aplicada, Barcelona.
- BEVILACQUA, C. R. (2012): « Fraseologia: perspectiva da língua corrente e da língua especializada». In: *Revista Língua&Literatura*, v. 7, n. 10-11. (pág.73-86). Disponível em: <http://revistas.fw.uri.br/index.php/revistalinguaeliteratura/article/view/40>. Acesso em: 10/09/13.
- BEVILACQUA, C.R. (1996): «A fraseología jurídico-ambiental». Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- BEVILACQUA, C.R. (1999): «Unidades Fraseológicas Especializadas: estado de la cuestión y perspectivas». Trabalho de Pesquisa. Doutorado em Lingüística Aplicada. Universidade Pompeu Fabra, Instituto Universitário de Lingüística Aplicada, Barcelona.
- BIBER, Douglas (1993): «Representativeness in corpus design». In: *Literary and Linguistic Computing*, 8(4). (pág. 243-257). Disponível em: <http://llc.oxfordjournals.org/content/8/4/243.short>. Acesso em: 10/09/13.
- BIBER, Douglas; CONRAD, Susan; REPPEN, Randi (1998): «Corpus Linguistics: Investigating language structure and use». Cambridge University Press, Cambridge.
- BIDERMANN, M.T.C. (2001): «Teoria Lingüística». 2. ed. Martins Fontes, São Paulo.
- BLAIS, Esther. (1993): «Le phraséologisme. Une hypothèse de travail». In: *Terminologies Nouvelles*, 10. RINT, Bruxelas. (pág.50-56).
- BOULANGER, Jean-Claude (1995): «Présentation: images et parcours de la socioterminologie». *Meta*, v. 40, n. 2, Montreal. (pág. 194-205). Disponível em: <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=3726992>. Acesso em: 15/032013.
- CABRÉ, M. T.; LORENTE, M.; ESTOPÀ, R. (1996): «Terminología y fraseología». *Actas del V Simposio de Terminología Iberoamericana*. Cidade do México. (pág.67-81). Disponível em: http://www.upf.edu/pdi/iula/merce.lorente/docums/c_e_ml96.pdf. Acesso em: 16/01/2013.

- CABRÉ, M. Teresa. (1993): «La terminología: teoría, metodología y aplicaciones». Editorial Empúries, Barcelona.
- CABRÉ, M. Teresa. (1998): «Una nueva teoría de la terminología: de La denominación a la comunicación» In: *Terminologia, Desenvolvimento e Identidade Nacional*. Actas do VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia. ILTEC, Lisboa. (pág. 41-60).
- CABRÉ, M. Teresa. (1999): «La terminología: representación y comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos». Instituto Universitário de Linguística Aplicada, Barcelona.
- CABRÉ, M. Teresa. (2002): «Terminología y Lingüística: la Teoría de las Puertas». Instituto Universitário de Linguística Aplicada, Barcelona. Disponível em: <http://elies.rediris.es/elies16/Cabre.html>. Acesso em 14/09/2006.
- CABRÉ, M. Teresa.; LORRENTE, M. E ESTOPÁ, R. (1996): «Terminología e Fraseología». *Actas del V Simpósio de Terminologia Iberoamericana*. RITerm, Cidade do México. (pág. 67-81)
- CARONE, Flávia de Barros (2003): «Morfossintaxe». 9.ª edição. Série Fundamentos. Editora Ática, São Paulo.
- CASAI, Sílvia de Almeida (2003): «Socioterminologia: um estudo na área dos Materiais Compósitos» Dissertação de Mestrado. FLULP. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10216/15215>. Acesso em 16/06/10.
- CASARES, Julio (1992): «Introducción a la lexicografía moderna». Nº. 17. Editorial CSIC-CSIC Press, Madri.
- CHAFE, Wallace L. Significado e estrutura lingüística. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1979.
- CONTENTE, Madalena. (2008): «Terminocriatividade, sinonimia e equivalência interlinguística em Medicina». Edicoes Colibri, Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- CONTENTE, Madalena; MAGALHÃES, João (): «Sinonimologia e tipologia contrastiva da sinonímia terminológica em medicina». Disponível em: www.riterm.net/revista/n_1/informe_contente.pdf. Acesso em 13/10/2006.
- CORPAS PASTOR, Glória (1996): «Manual de Fraseologia Espanhola». Gredos, Madri.
- CORPAS PASTOR, Glória (2001): «Corrientes actuales de la investigación fraseológica en Europa» Disponível em: <http://www.euskaltzaindia.net/dok/euskera/25886.pdf>. Acesso em: 28/02/2013.
- CORPAS PASTOR, Glória (2003): «Aproximación a la variabilidad fraseológica de las lenguas alemana, inglesa y española» Disponível em:

http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/6154/1/ELUA_17_10.pdf. Acesso em: 20/01/2013.

- CORPAS PASTOR, Gloria; MENA MARTÍNEZ, Florentina. (2003): «Aproximación a la variabilidad fraseológica de las lenguas alemana, inglesa y española». ELUA. Estudios de Lingüística. N. 17. (pág.181-201). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10045/6154>. Acesso em: 16/01/2013.
- COSTA, Rute (2001a): «o termo como veículo de especificidades conceituais e semânticas». Centro de Linguística, Universidade Nova de Lisboa. Polifonia. Edições Colibri, n.º 4, Lisboa. (pág. 199-204). Disponível em: [ww3.fl.ul.pt/unil/pol4/mesa_txt2.pdf](http://www3.fl.ul.pt/unil/pol4/mesa_txt2.pdf). Acesso em: 16/01/2014.
- COSTA, Rute (2001b): «Pressupostos teóricos e metodológicos para extracção automática de unidades terminológicas multilexémicas». Tese de Doutorado. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- COSTA, Rute (2006): «O necessário aproveitamento da terminologia portuguesa no processo de standardização da língua galega: uma questão de metodologia». *Lingua e Investigación II Jornadas sobre Lingua e Usos*. (pág. 135-139).
- DA SILVA, H. M. F. (2009): «Verbos-suporte ou expressões lexicalizadas?». In: *Revista Soletras*, Ano IX, Nº 17. Supl. São Gonçalo: UERJ, Rio de Janeiro. (pág. 175-182)
- DECHAMPS, C. (2006): «Problemáticas do Ensino/Aprendizagem das Colocações de uma Língua de Especialidade a um Público Alófono: O caso do francês jurídico a aprendentes portugueses» Dissertação de Mestrado. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Lisboa.
- DESMET, I. (2002): «Teoria e Prática da Fraseologia de Especialidade: Aplicações». In: *Filologia e Linguística Portuguesa*, (5). (pág. 27-56).
- DIEGO, Alicia Fedor de (1995): «Terminologia: Teoria y práctica». União Latina, Venezuela.
- DIKI-DIKIRI, M. (1999): «La diversité dans l'observation de la réalité». Terminología y modelos culturales. Instituto Universitário de Linguística Aplicada, Barcelona. (pág.61-66).
- DIKI-DIKIRI, Marcel. (2002): «La Terminología Cultural». Disponível em: <http://www.riterm.net/actes/8simposio/marcelDikikidiri.htm#a> Acessado em: 05/02/2007.
- Diki-Kidiri, M. (2000): «Une approche culturelle de la terminologie». In: *Terminologies nouvelles*, n. 21. (Terminologie et diversité culturelle). (pág. 27-31). Disponível em: <http://www2.cfwb.be/franca/termin/charger/rint21.pdf> Acesso em: 01/11/2011

- DIKI-KIDIRI, M. (2007): «Eléments de terminologie culturelle». In: *Cahiers du Rifal*, Vol. 26. (Terminologie, culture et société). (pág. 14-25) Disponível em: <http://www.rifal.org/cahiers/rifal26/crf-26-02.pdf>. Acesso em: 01/11/2011
- DUBUC, Robert (1985): «Manuel Pratique de Terminologie». Linguattech, Quebec.
- ELIA, Sílvio (1983): «O Brasil e a língua portuguesa». In: *Congresso sobre a situação actual da língua portuguesa no mundo*. Actas. Volume II. Lisboa.
- ELIA, Sílvio (2003): «Fundamentos Históricos-Lingüísticos do Português do Brasil». Editora Lucerna, Rio de Janeiro.
- ETTINGER, Sttefan (1982): «Formación de palabras y fraseología en la lexicografía». In: HAENSCH, Günther. *La lexicografía: de la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Gredos, Madrid. (pág.233-258).
- FABER, P.; LÓPEZ RODRÍGUEZ, C. I; TERCEDOR SÁNCHEZ, M.I. (2001): «Utilización de técnicas de corpus en la representación del conocimiento médico». In: *Terminology*, 7.2. (pág. 167-198). Disponível em: <http://www.ugr.es/~clarailr/faberetal 2001 utilizacion corpus.pdf>. Acesso em: 19/11/2012.
- FAULSTICH, Enilde (1995): «Base metodológica para pesquisa em socioterminologia. Termo e variação». Universidade de Brasília, Brasília.
- FAULSTICH, Enilde (1995): «Socioterminologia: mais que um método de pesquisa, uma disciplina». In: *Ciência da Informação*, vol. 24, n. 3. Disponível em: <http://revista.ibict.br/index.php/ciinf/article/viewArticle/486>. Acesso em: 10/10/2011.
- FAULSTICH, Enilde (1997): «Variações terminológicas: princípios lingüísticos de análise e método de recolha». Disponível em: <http://lilla2.unice.fr/labofr/Coll&Ouv/Colloques/termino96/enilde> Acesso em: 09/01/2007.
- FAULSTICH, Enilde (2002): «Entre a sincronia e a diacronia: variação terminológica no código e na língua». In: *Terminologia, Desenvolvimento e Identidade Nacional*. Actas do VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia. ILTEC, Lisboa. (págs. 61-74).
- FAULSTICH, Enilde (2006): «A socioterminologia na comunicação científica e técnica». *Ciência e Cultura*, Vol. 58, n.º 2. (pág. 27-31). Disponível em: <http://cienciaecultura.bvs.br/pdf/cic/v58n2/a12v58n2.pdf>. Acesso em: 07/01/2007.
- FERNÁNDEZ, F. Moreno (1999): «Lenguas de especialidad y variación lingüística». *Lenguas para fines específicos (VI). Investigación y enseñanza*. Universidade de Alcalá, Alcalá de Henares. (pág. 3-14). Disponível em: <http://www.ub.es/filhis/culturele/moreno.html>. Acesso em: 09/11/2013.
- FIALA, Pierre (1987): «Pour une approche discursive de la phraséologie. Remarques en vrac sur la locutionnalité et quelques points de vue qui se rapportent, sans

doute». In: *Langage et société*, nº 42. (pág. 27-44). Disponível em: http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lsoc_0181-4095_1987_num_42_1_2378. Acesso em: 10/11/2013.

FINATTO, Maria José Bocorny (1996): «Unidade e Variação na Língua Portuguesa: A Variação em Terminologia». Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

FINATTO, Maria José Bocorny (2001): «Definição terminológica: fundamentos teórico-metodológicos para sua descrição e explicação». Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.

FREIXA, J. (2002): «La variació terminològica. Anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient». Tese de doutorado. Departament de Filologia Catalana, Universitat de Barcelona, Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Barcelona. Disponível em: <http://www.tdx.cesca.es/TDX-0313103-110156/>. Acessado em: 05/01/2007.

FREIXA, J.; CABRÉ, M. T. (1998): «Reflexiones acerca de la noción de equivalencia conceptual en terminología.» In: *Terminologia, Desenvolvimento e Identidade Nacional – Actas do VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia*. ILTEC, Lisboa.

GAUDIN, François (1993): «Socioterminologie: des problemes semantiques aux pratiques institutionnelles». Publications de L'Université de Rouen. Rouen, França.

GAUDIN, François (1993): «Socioterminologie: du signe au sens, construction d'un champ». *Meta*, v.38, n.2, Montreal. (pág. 293-301). Disponível em: <http://www.erudit.org/revue/meta/1993/v38/n2/002812ar.pdf> Acesso em: 16/01/2013

GAUDIN, François (2005): «La socioterminologie». In: *Langages*, 39e année, nº157. La terminologie: nature et enjeux. (pág. 80-92). Disponível em: http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/lgge_0458726x_2005_num_39_157_976 Acesso em: 16/01/2013

GOAUDEC, Daniel (1990): «Terminologie - Constitution des données». AFNOR, Paris. Disponível em: http://www.gouadec.net/publications/Terminologie_ConstitutionDonnees.pdf Acesso em: 24/01/2013.

GOUADEC, Daniel (1993): «Extraction, description, gestion et exploitation de entités phraséologiques». *Terminologies Nouvelles*, 10. RINT, Bélgica. (pág. 83-91).

GRÉCIANO, G. (1993): «Vers une modélisation phraséologique: acquis et projets d'EUROPHRAS». *Terminologies Nouvelles*, 10. RINT, Bruxelas. (pág. 16-22).

GROSS, G. (1996): «Les expressions figées en français: noms composés et autres locutions». Ophrys, Paris.

- GROSS, Maurice (1982): «Une classification des phrases “figées” du français». *Revue québécoise de linguistique*, 11(2). (pág.151-185). <http://www.erudit.org/revue/RQL/1982/v11/n2/602492ar.html>
- GROSS, Maurice (1986): «Les nominalisations d’expressions figées». In: *Langue Française*, 69. (pág. 64-84). <http://www.jstor.org/stable/41550629>
- GROSS, Maurice (1988): «Les limites de la phrase figée». In: *Langages*, 90. (pág. 7-22). <http://www.jstor.org/stable/41682126>
- GROSS, Maurice (1988): «Sur les phrases figées complexes du Français». In: *Langue Française*, 77. (pág. 47-70). <http://www.jstor.org/stable/41558343>
- HAUSMANN, F. J. (1997): «O dicionario de colocacións. Criterios de organización». In: *Actas do I Coloquio Galego de Fraseoloxía Galicia*. Xunta de Galicia. (pág. 63-82). Disponível em: http://www.cirp.es/pub/docs/actas_coloquio_frase.pdf Acesso em: 16/01/2014.
- HEID, U. (1998): «Towards a corpus-based dictionary of German noun-verb Collocations». Fontenelle, T. [et.al.] Euralex’98 Proceedings. Vol II. Universidade de Liege, Liege. (pág. 513-522).
- HUNDT, Christine (1994): «Construções verbo + substantivo: estrutura, semântica e posição dentro da fraseologia. Verbo e estruturas frásicas». In: *Revista Fac. Letras – Línguas e Literaturas*, anexo VI. Porto. (pág. 267-275).
- ISO 1087-1 (2000): «Terminology work - principles and methods. Part 1: theory and application / Travaux terminologiques - vocabulaire. Partie 1: théorie et application». 1.edição.
- ISO 704 (2009): «Principles and methods of terminology». 2.edição. International Organization for Standardization, Geneva.
- KAFURE, Ivette *et al.* (2013): «A terminologia no estudo do usuário da informação». In: *Biblios*, 51. Disponível em: <http://biblios.pitt.edu/ojs/index.php/biblios/article/download/87/161>. Acesso em 19/03/2014.
- KLARE, Johannes (1986): «Lexicologia e fraseologia no português moderno». In: *Revista de Filologia Românica*, IV. Editorial da Universidade Complutense, Madri. Disponível em: revistas.ucm.es/index.php/RFRM/article/download/.../13195 Acesso em: 16/01/2013.
- KRIEGER, Maria da Graça (2000): «Terminologia revisitada». *DELTA*, vol.16, n.2. (pág. 209-228). ISSN 0102-4450.
- KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José Bocorny (2004): «Introdução à Terminologia: teoria & prática». Editora Contexto, São Paulo.

- KRIEGER, Maria G. *et al.* (2000): «Terminologia das leis do meio ambiente». *Tradterm*, v. 6. São Paulo. (pág. 143-169). Disponível em: http://www.ufrgs.br/termisul/oa/arquivos/KRIEGER_etal_2000.pdf Acesso em: 10/08/2012.
- L'HOMME, M-C. (1998): «Caractérisation des combinaisons lexicales specialisees par rapport aux collocations de langue generale» In *Fontenelle*. Proceedings EURALEX 98, 4-8. Université de Liege, Liege. (pág. 513-522). Disponível em: http://www.euralex.org/proceedings-toc/euralex_1998-2/. Acesso em: 28/12/2013.
- L'HOMME, M-C. (2000): «Understanding Specialized Lexical Combinations». In: *Terminology*. Vol. 6, n. 1. John Benjamins, Amsterdam. Disponível em: <https://pe.ug.edu.pl>. Acesso em: 20/11/2013.
- L'HOMME, M-C. (2004): «La terminologie: principes et techniques». Les Presses de l'Université de Montréal. Montreal
- L'HOMME, M-C. e BERTRAND, C. (2000): «Specialized Lexical Combinations: Should they be Described as Collocations or in Terms of Selectional Restrictions?». Disponível em <http://www.ling.umontreal.ca/lhomme/docs/berlhom.pdf>. Acesso em 25/10/2011.
- LAMAS, Óscar L. (2009): «Introducción a la tipología textual». Arco Libros, Madrid.
- LAPORTE, Éric; E. RANCHHOD; A. Yannacopoulou, (2008): «Syntactic Variation of Support Verb Constructions». In Mirto, Ignazio Mauro (ed.), *25th Lexis and Grammar Conference: Special Issue of Lingvisticae Investigationes* 31:2. John Benjamins Publishing Company, Amsterdam/Philadelphia. (pág. 173-185)
- LARA, M. L. G.; TÁLAMO, M. F. G. M. (2007): «Uma experiência na interface Lingüística Documentária e Terminologia». In: *Revista de Ciência da Informação*, v.8, n.5. Disponível em: http://www.dgz.org.br/out07/Art_01.htm. Acesso em: 22/06/2011.
- LARA, M. L. G. (2005): «Elementos de terminologia». ECA-USP, São Paulo. (Apostila para uso didático). Disponível em: <http://www.brapci.ufpr.br/documento.php?dd0=0000007759&dd1=1ffed>. Acesso em: 08/03/14.
- LARA, Meire S. (2007): «Variação terminológica entre português brasileiro e português europeu: análise contrastiva no âmbito da culinária». Dissertação de Mestrado. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- LINO, M. Teresa (2005): «Contextes et néologie terminologique dans le domaine médical». In: *Séptièmes journées scientifique du réseau lexicologie, terminologie, traduction. Mots, termes et contextes*. Bruxelles. (pág. 509-514).
- LINO, M. Teresa *et al* (2010): «Rede de Neologia e de Terminologia em Língua Portuguesa (em situação de contacto de línguas)». In: *O léxico em foco*. Editora UNESP Cultura Acadêmica, São Paulo.

- LORENTE, M. (2001): «Terminología e fraseología especializada: Del léxico para a la sintaxis» GUERRERO, Gloria (ed.) *Terminología*. Málaga, Málaga. Disponível em: http://www.upf.edu/pdi/iula/merce.lorente/docums/fras_c01.pdf Acesso em: 31/03/10.
- LORENTE, M.; BEVILACQUA, C.R. (2000): «Los verbos en las aplicaciones Terminográficas».In: *Terminología e industrias da língua*. Actas do VII Simpósio Iberoamericano de Terminologia. ILTEC, Lisboa. (pág.635-653).
- LORENTE, M; BEVILACQUA, C. R.; ESTOPÀ, R. (2002): «análisis de la fraseología especializada mediante elementos de la lingüística actual» In: *Terminologia, Desenvolvimento e Identidade Nacional*. Actas do VI Simpósio Ibero-Americano de Terminologia. ILTEC, Lisboa. (pág. 647-666).
- MACIEL, A. M. Becker; BEVILACQUA, C. R.; FINATTO, M. J. Bocorny; REUILLARD, P. C. Ramos. (s.d.): «Combinatórias léxicas especializadas na linguagem legal, normativa e científica» Disponível em: http://www.mel.ileel.ufu.br/gtlex/viiengtlex/pdf/resumos/Anna_MACIEL_e_outros.pdf Acesso em 25/11/2011.
- MARCUSCHI, L. A. (2002): «Gêneros textuais: definição e funcionalidade». Disponível em: http://www.letraviva.net/arquivos/Generos_textuais_definicoes_funcionalidade.pdf. Acesso em: 27/09/11
- MARCUSCHI, L. A. (2003): «Questão do Suporte dos Gêneros Textuais». UFPE/CNPq. Disponível em: http://www.sme.pmmc.com.br/arquivos/matrizes/matrizes_portugues/anexos/texto-15.pdf. Acesso em: 27/09/11
- MARTÍNEZ, Silvia Montero (2002): «Estructuración conceptual y formalización terminográfica de frasesmas en el subdominio de la oncologia». Universidade de Valadolide.Disponível em: <http://elies.rediris.es/elies19/index.html>. Acessado em: 05/11/2012.
- MARTINS-DA-SILVA, R.C.V. (s.d.): «Identificação de espécimes botânicos». Disponível em: <http://pt.calameo.com/read/002327569f932a9176799>. Acesso em: 08/06/2012
- MATEUS, Maria Helena Mira *et al* (2003): «Gramática da Língua Portuguesa». 7ª edição. Editorial Caminho, Lisboa.
- MEDEIROS, Adelardo. (s.d.): «História da língua no Brasil». Disponível em: <http://www.linguaportuguesa.ufrn.br/> . Acesso em 50/10/2007.
- MEL'CUK, I. A. (2008): «Phraséologie dans la langue et dans le dictionnaire». In *Repères & Applications (VI), XXIV e Journées Pédagogiques sur l'Enseignement du Français en Espagne*. Disponível em: <http://olst.ling.umontreal.ca/pdf/MelcukPhraseme2008.pdf>. Acesso em: 24/05/2013.

- MEL'CUK, I.A (2006): «Colocaciones en el diccionario» in ALONSO RAMOS, M. (2006):*Diccionarios y Fraseología*, Servicio de Publicaciones, Universidade da Corunha, Corunha. (pág. 11-44).
- MOREIRA, Adonay. (2010): «Terminologia e tradução: criação de uma base de dados terminológica do turismo baseada num corpus paralelo português-inglês» Disponível em: http://webs.uvigo.es/sli/arquivos/Tese_Adonay_Moreira.pdf. Acesso em 17/08/2011.
- MURA, G. Angela (2012): «La fraseología del desacuerdo: los esquemas fraseológicos en español y en italiano». Tese de doutoramento. Universidad Complutense de Madrid. Disponível em: www.colam.org/Angela_Mura.%20Tesis%20Doctoral.pdf. Acesso em: 12/01/2014.
- PAVEL, Silvia (1993): «La phraséologie en langue de spécialité. Méthodologie de consignation dans les vocabulaires terminologiques». In: *Terminologies Nouvelles*, 10. RINT, Bélgica. (pág. 67-82). Disponível em: <http://www.btb.gc.ca/btbpavel.php?page=phraseologie&lang=fra&contlang=fra>. Acesso em: 24/01/2013.
- PAVEL, Silvia (2003): «A Fraseologia na Língua de Especialidade. Metodologia de registro nos vocabulários terminológicos». In: FAUSTICH, E.; ABREU, S.P. (orgs.) (2003): *Linguística Aplicada à Terminologia e à Lexicografia*. Universidade Federal do Rio Grande Do Sul, Porto Alegre. (pág.99-132)
- PAVEL, Silvia; NOLET, Diane (Traduzido por FAULSTICH, Enilde) (2002): «O Pavel: curso interativo de Terminologia». Departamento de Tradução do Ministério de Obras Públicas e de Serviços Governamentais, Canadá. Disponível em: <http://linguisticadocumentaria.files.wordpress.com/2011/03/pavelinterativo.pdf>. Acesso em: 20/01/2013.
- PAVEL, Silvia; NOLET, Diane (Traduzido por FAULSTICH, Enilde) (2002): «Manual de terminologia». TERMIUM. Disponível em: www.translationbureau-bureaudelatradsction.gc.ca/pwgsc_internet/fr/publications/documents/prespo rt.pdfAcessado em: 09/12/2010.
- PEREIRA, L. A. Santos (1994): «Como se combinam as palavras em português? Contributo para um Dicionário de combinatórias do português». Dissertação de Mestrado. Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- PÉREZ, Ramón Almela; TRIVES, Ramón; WOTJAK, Gerd (2005): «Fraseología contrastiva: con ejemplos tomados del alemán, español, francés e italiano» Universidade de Múrcia, Múrcia.
- PESANT, Ghislaine; THIBAUT, Estelle (1998): «Pour une combinatoire phraséologique de la publicité des droits». *Meta: Journal des traducteurs/ Meta:Translators' Journal*, 43.2. Montreal. (pág. 328-331). Disponível em:

<http://www.erudit.org/revue/meta/1998/v/n2/003825ar.html>. Acesso em: 25/10/2013.

- PICHT, Heribert (1990): «LSP phraseology from the terminological point of view». In: *Terminology Science & Research*, vol. 1, n. 1-2. ITTF, Viena. (pág. 33-48)
- RANCHHOD, Elisabete (1999): «Dicionários Electrónicos e Análise Lexical Automática». In *Linguística Computacional*. Investigação Fundamental e Aplicações, (pág.207-220). Orgs. Palmira Marrafa e Maria Antónia Mota, APL, Colibri, Lisboa.
- RANCHHOD, Elisabete M. (2003): «O lugar das expressões ‘fixas’ na gramática do português». Disponível em: <http://label.ist.utl.pt/publications/docs/LEFnGP.pdf> Acesso em: 20/10/2012.
- RANCHHOD, Elisabete M.; MOTA, Cristina (2007): «Unidades Lexicais Multipalavra, um osso duro de roer». In SANTOS, Diana (org.) *Avaliação conjunta: um novo paradigma no processamento computacional da língua portuguesa*. IST-Press, Lisboa. (pág. 75-83)
- REMÍGIO OLIVEIRA, Ana Rita S. (2010): «Processo terminográfico: vertentes conceptual, comunicativa e textual». Tese de Doutoramento. Universidade de Aveiro, Aveiro.
- REMÍGIO, Ana Rita; ROBERTO, Teresa; COSTA, Rute. (2006): «Terminologia e Representação do Conhecimento: uma proposta de posicionamento e delimitação conceptual das Ciências da Nutrição». Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências de Nutrição e Alimentação, Porto. Disponível em: http://www.spcna.pt/download.php?path=pdfs&filename=SPCNA_200901012_24232_RAH_2006_n_3_1.pdf. Acesso em: 18/01/2014.
- ROBERTS, Roda P. (1993): «La phraséologie: état des recherches». *Terminologies Nouvelles*, 10. RINT, Bélgica. (pág. 36-42).
- RODRIGUÉZ, Maria Ángeles Solano (2004): «Unidades fraseológicas francesas – estudio en un corpus: la Pentalogía de belleville de Daniel Pennac. Planteamiento didáctico». Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia e Letras – Universidade de Múrcia, Múrcia. Disponível em: <http://www.cervantesvirtual.com/obra/unidades-fraseologicas-francesas-estudio-en-un-corpus-la-pentalogia-de-belleville-de-daniel-pennac-planteamiento-didactico--0/>. Acesso em: 20/10/2011.
- RUIZ GURILLO, L. (2000): «Cómo integrar la fraseología en los diccionarios monolingües». In: CORPAS PASTOR, G. (2000) *Las Lenguas de Europa: estudios de fraseología, fraseografía y traducción*. Editorial Comares, Granada. (pág. 261-274)
- SALGADO, Ana Rachel (2006): «Unidades Fraseológicas Especializadas na Perspectiva da Tradução». Dissertação de Mestrado. Universidade Federal do Rio Grande

Do Sul, Porto Alegre. Disponível em: http://www6.ufrgs.br/termisul/biblioteca/dissertacoes/dissertacao2006_SALGADO.pdf. Acesso em: 31/03/10.

SANCHEZ, A. *et al* (Orgs.) (1995): «CUMBRE – Corpus Linguistico del Espanol Contemporaneo – Fundamentos, Metodologia, y Aplicaciones». SGEL, Madri.

SÁNCHEZ, Maribel Tercedor (1999): «La fraseología en el lenguaje biomédico: análisis desde las necesidades del traductor». *Estudios de Lingüística del Español*. vol 6. Disponível em: <http://elies.rediris.es/>. Acesso em: 31/03/10.

SANTAMARÍA, P. I. (2000): «Tratamiento de las unidades fraseológicas en la lexicografía bilingüe español-catalán». Tese de doutorado . Faculdade de Filosofia e Letras - Universidade de Alicante, Alicante. Disponível em : <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/10086>. Acesso em: 20/10/2011.

SARDINHA, Tony Berber (2000): «Linguística de Corpus: histórico e problemática». v. 16, n. 2. DELTA, São Paulo. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010244502000000200005&lng=en&nrm=iso. Acesso em: 22/06/2011.

SARDINHA, Tony Berber (2002): «Corpora Eletrônicos na Pesquisa em Tradução». *Cadernos de Tradução*, Florianópolis. Disponível em: <http://www.periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/article/view/5980/5684>. Acesso em: 22/06/2011.

SARDINHA, Tony Berber (2004): «Linguística de Corpus». Editora Manole, Barueri.

SILVA, Manoel Messias A. (2003): «Dicionário terminológico da gestão pela qualidade total em serviços». Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas - Universidade de São Paulo, São Paulo.

SILVA, Odair L. (2008): «Das ciências do léxico ao léxico nas ciências: uma proposta de dicionário português-espanhol de Economia Monetária». Tese de Doutorado. Faculdade de Ciências e Letras – UNESP, Araraquara.

SINCLAIR, J. (1991): «Corpus, Concordance, Collocation». Oxford University Press, Oxford.

SINCLAIR, J. (2005): «Corpus and Text - Basic Principles». In: M. WYNNE (ed.), *Developing Linguistic Corpora: a Guide to Good Practice*. Oxbow Books, Oxford. (pág. 1-16) Disponível em: <http://www.ahds.ac.uk/guides/linguistic-corpora/chapter1.htm>. Acesso em: 02/06/2011.

STREHLER, René G. (1995): «A socioterminologia como base para a elaboração de glossários». In: *Ciência da Informação*. Vol 24, n. 3. Disponível em: <http://www.ibict.br/cienciadainformacao/include/getdoc.php?id=886&article=540&mode=pdf>. Acesso em: 16/01/2011.

TAGNIN, S. E. O. (2008): «Os Corpora: instrumentos de auto-ajuda para o tradutor». In: *Cadernos de Tradução*, 1(9), (pág. 191-219). Disponível em:

- <https://periodicos.ufsc.br/index.php/traducao/article/download/5986/5690>. Acesso em: 16/11/2011.
- TAGNIN, S.E.O. (2005): «Um Dicionário de Colocações Verbais? Para quê?» In: SARDINHA, T.B. (2005) *A Língua Portuguesa no Computador*. Mercado de Letras, Campinas. (pág. 197-214)
- TCHOBÁNOVA, Iovka B. (2005): «Tipos de fraseologismos na língua portuguesa» Disponível em: www.santiago.cu/hosting/linguistica/descargar.php?d=253. Acesso em: 16/01/2013.
- TCHOBÁNOVA, Iovka B. (2007): «Classificação das comparações fixas na língua portuguesa» Disponível em: <http://www.santiago.cu/hosting/linguistica/detalles.php?d=373>. Acesso em: 16/01/2013.
- TEIXEIRA, Elisa D. (2008): «A Lingüística de Corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de Culinária voltado para a produção textual». Tese de Doutorado. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo.
- TEMMERMAN, Rita (2001): «Sociocognitive terminology theory». In: *Simpósio Internacional de Verano de Terminología: Terminología y cognición*. IULA, Barcelona. (pág. 75-92)
- TERCEDOR SÁNCHEZ, M. I. (1998): «La fraseología en el lenguaje biomédico: análisis desde las necesidades del traductor». Tese de Doutoramento. Universidade de Granada, Granada.
- TRISTÁ PÉREZ, A. M. (1998): «La fraseología y la fraseografía». In: *Estudios de fraseología y fraseografía del español actual*, vol. 6. Madri. (pág. 297-306)
- TRISTÁ PÉREZ, A. M. (1998): «Organización do material fraseolóxico num dicionario xeral: problemas e alternativas». In *Actas do I Coloquio Galego de Fraseoloxía Galicia*. Xunta de Galicia, pág.115-116. Disponível em: http://www.cirp.es/pub/docs/actas_coloquio_frase.pdf. Acesso em: 16/01/2014.
- TRISTÁ, Antonia María (1988): «Fraseología y contexto». Editorial de Ciências Sociais, Habana.
- WELKER, Herbert Andréas (2004): «Dicionários. Uma pequena introdução à Lexicografia». Thesaurus, Brasília.
- WOTJAK, Gerd (2006): «Las lenguas, ventanas que dan al mundo: el léxico como encrucijada entre morfosintaxis y cognición: aspectos semânticos y pragmáticos em perspectiva intra e interlingüística». Ediciones Universidad de Salamanca, Salamanca.
- ZULUAGA, Alberto (1975): «La fijación fraseológica» Disponível em: http://cvc.cervantes.es/lengua/thesaurus/pdf/30/TH_30_002_017_0.pdf. Acesso em: 16/01/2013.

ZULUAGA, Alberto (1998): «Análisis y traducción de unidades fraseológicas desautomatizadas». In: *Lingüística y Literatura*, v. 34, n. 35. (pág. 203-220). Disponível em: <http://web.fuberlin.de/phn/phn16/p16t5.htm>. Acesso em: 16/01/2013.

8.1.1. Dicionários

HOUAISS, António. (2009): «Dicionário Eletrônico Houaiss da língua portuguesa». (software) Editora Objetiva, Rio de Janeiro.

PORTO EDITORA (2003-2014): «Dicionário da Língua Portuguesa da Porto Editora» In: *Infopédia*. Porto Editora, Porto. Disponível em: <http://www.infopedia.pt/lingua-portuguesa>. Acesso em :01/2010 a 04/2014.

PRIBERAM (2008-2013): «Dicionário Priberam da Língua Portuguesa». Disponível em: <http://www.priberam.pt/DLPO/>. Acesso em 12/2013 A 04/2014.

VILLAR, Mauro. (1989): «Dicionário Contrastivo Luso-Brasileiro». Editora Guanabara, Rio de Janeiro.

WEISZFLOG, Walter. (Org.). (2009): «Michaelis Moderno Dicionário da Língua Portuguesa». Dicionário de Português online. Editora Melhoramentos, São Paulo. Disponível em: <http://michaelis.uol.com.br/moderno/portugues/index.php>. Acesso em 12/2013 a 04/2014.

8.2. BIBLIOGRAFIA ESPECIALIZADA

ALGRANTI, Leila (2001): «Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)». In: *Cadernos Pagu*, (17-18), (pág. 397-408). Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/cpa/n17-18/n17a17.pdf>. Acesso em: 08/10/2013.

ALGRANTI, Leila (2006): «Os doces na Culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa “brasileira”, séculos XVII a XIX». In: *Anais de História de Além-Mar*. Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, Lisboa. (págs. 139-158).

ALGRANTI, Marcia (2006): «Conversas na cozinha». SENAC, Rio de Janeiro.

ANDRÉ, Albino (2004): «A Alimentação em Portugal». Editor ARESP, Amadora.

ARAUJO, Wilma Maria Coelho; MONTEBELLO, Nancy de Pilla (2006): «Carne & Cia». Série Alimentos e Bebidas. Vol.1. Editora SENAC, São Paulo.

BOLAFFI, Gabriel (2000): «A saga da comida: receitas e história». Ed. Record, Rio de Janeiro.

- CASCUDO, Luis da Câmara (1993): «História da Alimentação no Brasil». Editora USP/Itatiaia. São Paulo/Belo Horizonte.
- CASTELO-BRANCO, Fernando (1989): «A extensão portuguesa e a Culinária». Edição da Petrogal. Petróleos de Lisboa, S.A., Lisboa.
- COMPENDITUR – Dep^o. Recursos Didáticos (s.d.): «Manual de cozinha» Disponível em: <http://www.trabalhosfeitos.com/ensaios/Cozinha/297990.html>. Acesso em: 20/01/2013.
- COUTO, Cristiana (2007): «Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil, séculos XVII-XIX». EDITORA SENAC, São Paulo.
- DORIA, Carlos Alberto (2009): «A culinária materialista: a construção racional do alimento e do prazer gastronômico». Editora SENAC, São Paulo.
- DORIA, Carlos Alberto (2010): «Estrelas no céu da boca». 2ª Edição. SENAC, São Paulo.
- DORIA, Carlos Alberto e ATALA, Alex. (2008): «Com unhas, dentes e cuca - pratica culinaria: e papo-cabeça ao alcance de todos». Editora SENAC, São Paulo.
- DÓRIA, Carlos Alberto. (2001): «Culinária e alta cultura no Brasil». Revista Novos Rumos. Ano 16 - Nº 34. Editora Novos Rumos, Rio de Janeiro.
- DUARTE, Vladir Vieira (2005): «Administração de Sistemas Hoteleiros». 3ª Ed. Editora SENAC, São Paulo.
- FLORES, Graciela; GARZA, Marcela; MARINA, Covadonga (2004): «Iniciación en las técnicas Culinárias». 2ª ed. Editorial Limusa, México.
- FONSECA, Marcelo Traldi (2006): «Tecnologias Gerenciais de Restaurantes». Editora SENAC, São Paulo
- FRANCO, Ariovaldo (1995): «De caçador a gourmet: uma história da gastronomia». Thesaurus, Brasília.
- FRANCO, Ariovaldo. (2006): «De caçador a gourmet: uma história da gastronomia». 4ª ed. rev. Editora SENAC, São Paulo.
- FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta (2008): «Gastronomia no Brasil e no Mundo». Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro.
- FREUND, Francisco Tommy. (2005): «Alimentos e Bebidas Uma Visão Gerencial». Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro.
- GONSALVES, Paulo Eiró (2002): «Livro dos Alimentos». 2ª Ed. MG Editores, São Paulo.
- GOOD, Jack; CARLOS, Leone (1998) «Cozinha, Culinária e classes. Um estudo de Sociologia Comparativa». Celta Editora, Oeiras.
- GUTIÉRREZ, José Bello (1998): «Ciencia y Tecnología Culinaria». Ediciones Diaz de Santos, Madrid.

- HILBRANDS, Aldin *et al* (2004): *Piscicultura feita em pequena escala na água doce*. Fundação Agromisa, Digigrafi Wagenengen.
- LIMA, Cláudia (2005): «Para uma antropologia da alimentação brasileira». Anais Seminário Gastronomia em Gilberto Freire. Fundação Gilberto Freire, Recife. Disponível em: http://www.claudialima.com.br/pdf/ANTROPOLOGIA_DA_ALIMENTACAO_BRASILEIRA.pdf. Acesso em: 02/01/2012.
- MCFADDEN, Christine (2004): «O Livro do Cozinheiro». Editorial Estampa, Santa Iria de Azóia.
- NOVAKOSKI, Deise; FREIRE, Renato (2005): «Enogastronomia: a arte de harmonizar cardápios e vinhos». Editora SENAC Nacional. Rio de Janeiro.
- PACHECO, Aristides (1997): «Manual de serviço do garçom». Editora SENAC, São Paulo.
- RODRIGUES, Domingos (2008): «Arte de Cozinha». Editora SENAC, São Paulo.
- RODRIGUES, Maria João Gomes (coord.). (2006): «INFTUR 1965-2006». Instituto de Formação Turística, Lisboa.
- ROSSI, Tiana F. Leal (2009): «O valor percebido nos estabelecimentos de restauração da cidade do Porto». Dissertação de Mestrado. Faculdade de Economia - Universidade do Porto, Porto.
- SAMPAIO, Francisco «A gastronomia como produto turístico». Disponível em: <http://www.exedrajournal.com/docs/S-tur/06-sampaio-134.pdf>. Acesso em: 27/09/11.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. (2005): «A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa». In *História: Questões & Debates*. Nº 42, pág. 11-31. Editora UFPR, Curitiba. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs2/index.php/historia/article/viewArticle/4643>. Acesso em: 22/01/2007.
- SARAMAGO, Alfredo (2004): «Para uma História da Alimentação de Lisboa e seu Termo». Assírio & Alvim, Lisboa.
- SILVA, Paula Pinto e. (2008): «Introdução» in RODRIGUES, Domingos. (1680): *Arte de Cozinha*. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.
- SOARES, Delfim; FERREIRA, Alexandre, Henrique, LEANDRO; FERRAZ, Jorge (2010): «Manual de técnicas de cozinha e pastelaria». Gráfica Maia Douro S.A., Turismo de Portugal.
- Sociedade Portuguesa de Inovação (s.d.): «Manual de Embalagem, Armazenamento e Transporte de Produtos Hortofrutícolas» Disponível em: <http://www.spi.pt/documents/books/hortofruticolas/Wcbc58eeb6f89d.asp>. Acesso em: 08/06/2010
- TENSER, Carla M. R. (2006): «Cortes & Recortes». Editora SENAC, São Paulo.

TOLEDO, Rosana F. M. (2010): «De Cozinheiro a Gastrônomo: Um olhar para formação do professor de Gastronomia». Dissertação de Mestrado. Universidade de São Paulo. Disponível em: http://www.unicid.br/old/mestrado_educacao/dissertacoes/2010/dissertacao_2010_Rosana_Toledo.pdf. Acesso em: 20/10/11

TOMMY, Francisco F.; VIEIRA, Silvia M.; ZUANETTI, Rose (2009): «Mundo da cozinha, o perfil profissional: técnicas de trabalho e mercado». Editora SENAC Nacional, Rio de Janeiro.

TREFZER, Rudolf. Tradução de LONDINELLI, Marcelo (2009): «Clássicos da literatura Culinária». Editora SENAC, São Paulo.

VIEIRA, Alice (1993): «Esta Lisboa». Editorial Caminho, Lisboa.

8.2.1. Dicionários de Culinária

ALGRANTI, Márcia (2000): «Pequeno Dicionário da Gula». 2ª Ed. Editora Record, Rio de Janeiro /São Paulo.

COURTINE, Robert J. (dir.) (Traduzido em português por BARRADAS, Ana) (1990): «Larousse Gastronómico». Círculo de Leitores, Lisboa.

FORNARI, Cláudio (2001): «Dicionário-Almanaque de Comers & Bebés». Editora Nova Fronteira, Rio de Janeiro.

GOMENSORO, Maria Lúcia (1999:) «Pequeno Dicionário de Gastronomia». Editora Objetiva, Rio de Janeiro.

GONÇALVES, Francisco Esteves (1998): «Dicionário Gastronómico». Editora Abril/Controljornal, Linda-a-Velha.

8.3. SITES SOBRE CULINÁRIA

8.3.1. Sites em PB

ABAGA - Associação Brasileira da Alta Gastronomia: <http://www.abaga.com.br/> (Receitas publicadas por chefs)

Almanaque Culinário: www.almanaqueculinario.com.br/

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária: www.anvisa.gov.br/ (vigilância sanitária de alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares)

Azeite de Oliva Cardeal: <http://www.azeitecardeal.com.br/site/>

Azeite de Oliva Espanhol: <http://www.azeite.com.br/>

Azeite Gallo: <http://www.gallooliveoil.com/br.aspx>

Carlota – Cozinha Multicultural: <http://www.carlota.com.br/> (restaurante da *Chef Carla Pernambuco*)

Chef Carla Pernambuco: <http://carlapernambuco.uol.com.br>

Chef Cris Leite: <http://www.chefcrisleite.com/>

Chef Eduardo Guedes: <http://www.eduguedes.com.br>

Chef Moisés Basso: <http://www.chefmoisesbasso.com.br/index.php>

Chef Taico: <http://www.cheftaico.com/>

Cláudia Cozinha: <http://claudia.abril.com.br/receitas>

Correio Gourm@Nd: <http://correiogourmand.com.br/>

Cristalçúcar União: <http://www.ciauniao.com.br/biblioteca>

Cyber Cook - Terra: <http://cybercook.terra.com.br/>

EGAS – Escola de Gastronomia Aires Scavone: <http://www.egasrs.com.br/>

Estadão - Paladar: <http://www.estadao.com.br/paladar/>

Folha de São Paulo – Comida: <http://www1.folha.uol.com.br/comida/> (receitas de livros da Publifolha)

Frigoestrela – Classificação de cortes: http://www.frigoestrela.com.br/p_cortes.htm

Guia de Cozinha - UOL: <http://guiadacozinha.uol.com.br/receitas/Home> (receitas da edição impressa da revista)

Inmetro - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia: www.inmetro.gov.br/

J Macêdo: http://www.imacedo.com.br/paraVoce_saudeNutricao.aspx

Nilson Olivo: <http://www.nilsonolivo.com.br/>

Panelinha: <http://panelinha.ig.com.br/>

Prazeres da Mesa: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/>

Receitas de *Chefs* brasileiros - Terra: <http://www.terra.com.br/culinaria/infograficos/chefs/chefs01.htm>

Revista Gula: <http://www.gula.com.br/>

Revista Menu: <http://www.revistamenu.com.br/>

Revista Vitória Gourmet: <http://www.magtab.com/revista-vitoria-gourmet/>

Saber do Sabor: <http://www.saberdosabor.com.br/coccao.html>

Seara: <http://www.seara.com.br/seara/>

Shop Time – As melhores receitas do Shoptime: http://blog.shoptime.com.br/as-melhores-receitas/?WT.mc_id=blogreceitas

SIC - Serviço de Informação da Carne: www.sic.org.br/

Slow Food Brasil: <http://www.slowfoodbrasil.com/>

Veja São Paulo – Comida & Bebida: <http://vejasp.abril.com.br/comida-bebida>

Veja.com: <http://veja.abril.com.br/> (versão online da Revista Veja)

8.3.2. Sites em PE

ACPP – Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal: <http://www.acpp.pt/>

AHRESP – Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal: <http://www.ahresp.com>

APHORT – Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo: <http://www.aphort.com>

Casa do Azeite: <http://www.casadoazeite.pt>

Chef online: <http://www.chefonline.continente.pt/>

Chef Silva - Cozinha de trazer por casa: <http://chefsilva.blogspot.pt/>

Chef Vítor Sobral: <http://www.vitorsobral.com/>

Chefes de Cozinha: <http://www.chefesdecozinha.com/>

Deco Proteste: <http://www.deco.proteste.pt/alimentacao/produtos-alimentares>

Edições do Gosto: <http://www.e-gosto.com/docs/index.php>

ESHTe – Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril: <http://www.eshte.pt>

Gallo Portugal: <http://gallooliveoil.com/pt.aspx>

JA ao lume: <http://www.joseavillez.pt/pt/ja-ao-lume> (Chef José Avillez)

Oliveira da Serra: <http://www.oliveiradaserra.pt/#/home>

Primor: <http://www.primor.pt/pt>

Roteiro Gastronômico de Portugal: <http://www.gastronomias.com/>

Sabor Intenso: <http://www.saborintenso.com/>

slow movement Portugal: <http://www.slowmovementportugal.com/>

Sociedade Portuguesa de Inovação - Manuais Sobre Produtos Hortofrutícolas: <http://www.spi.pt/documents/books/hortofruticolas/>

TeleCulinária: <http://www.teleculinaria.pt/>

Turismo de Portugal: www.turismodeportugal.pt/

Vaqueiro: <http://www.vaqueiro.pt>

ANEXOS


A cozinha tem sido equiparada à linguagem: como esta, possui vocábulos (os produtos, os ingredientes), que são organizados segundo regras de gramática (as receitas, que dão sentidos aos ingredientes, transformando-os em alimentos), de sintaxe (o cardápio, isto é, a ordem dos pratos) e de retórica (os comportamentos do convívio).

Naximo Montanari

Anexo 1. Da receita original à receita convertida em .txt

1.1. Receita original

Crème de legumes



com bolsinha de lombardo e aromas exóticos

Ingredientes

*1 cebola descascada e picada
2 dentes de alho descascados e picados
1 talo de alho francês cortado em rodélas,
3 tomates, sem pele nem sementes e cortados miudamente
2 cenouras raspadas e cortadas em rodélas
5 batatas descascadas e cortadas em cubos
2 colheres (sopa) de azeite
4 folhas grandes de lombardo
1 pedacinho de raiz de gengibre descascado e ralado
1 embalagem de rebentos de soja
100 g de cogumelos frescos, lavados e laminados
sal e pimenta preta moída na altura
7,5 dl de caldo de galinha*

Preparação

*A*queça o azeite e junte a cebola, um dente de alho e o alho francês. Deixe cozinhar por breves minutos ou até que a cebola esteja transparente. Junte o caldo de galinha. Junte o tomate, a cenoura e as batatas. Tempere e deixe levantar fervura. Tape e deixe cozinhar até que os legumes fiquem macios.

Entretanto, escale as folhas de lombardo em água fervente.

Salteie, num pouco de manteiga, o alho restante, os rebentos de soja e os cogumelos. Tempere de sal, pimenta e gengibre. Distribua este preparado pelas folhas de lombardo, devidamente escorridas. Enbrulhe como que formando uma bolsa e ate com um pouco da rama do alho francês.

Triture a sopa com o auxílio da sua varinha ou da liquidificadora. Passe o creme obtido pelo chinês.

Rectifique temperos, se achar necessário.

Ilustração 60: Receita original do livro Nova Cozinha Portuguesa, pág. 10

1.2. Receita convertida

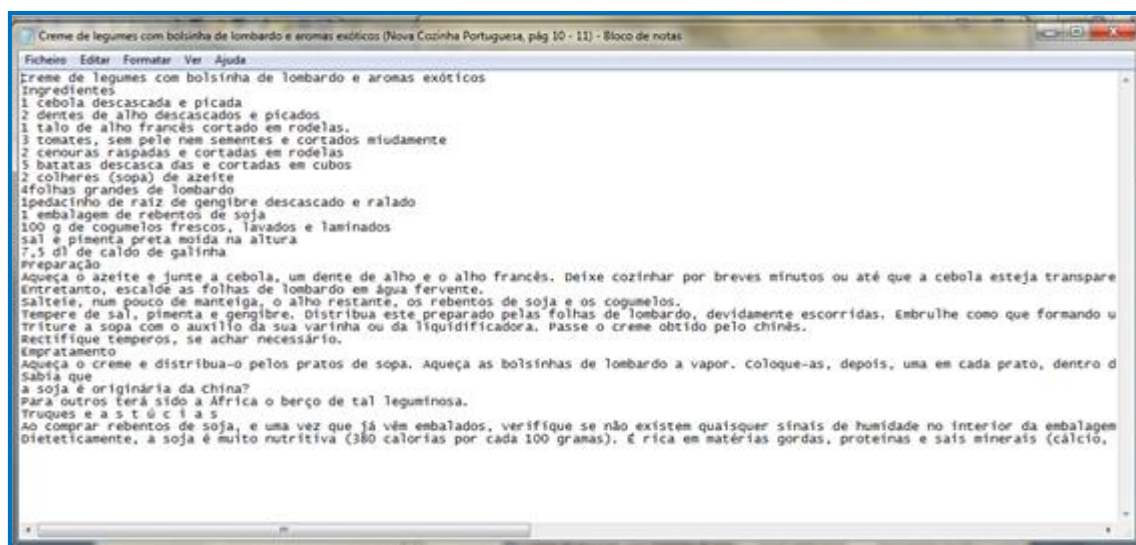


Ilustração 61: Receita convertida em .txt

Anexo 2. Exemplo de Receita culinária

Receita de “consomé”, escrita em PB, retirada do livro *Le Cordon Bleu: Sobremesas e Técnicas Culinárias*, pág. 19.

CONSOMÊ

Sopa clara, feita a partir de caldo, o consomê pode ser preparado com caldo de galinha, carne ou vitela (ver p. 16), que é clarificado com o acréscimo de claras e legumes. Os legumes também acentuam o sabor e a cor.

PREPARO DO CONSOMÊ

Este método fácil para clarificar caldos compreende uma mistura de claras, um mirepoix de legumes (ver p. 166) e um ácido na forma de suco de limão. Estrinamos aqui um consomê de frango, mas a mesma técnica se aplica para fazer consomê de carne bovina ou de vitela.



- 1 Bata 3-4 claras com um garfo até espumarem. Junte 2 Colheres (sopa) de suco de limão e cerca de 350 g de mirepoix (ver p. 166).
- 2 Junte as claras aos 2 litros de caldo quente; leve para ferver. Bata até formar uma crosta, 4-5 minutos.
- 3 Faça um buraco na crosta para o caldo cozinhar completamente. Continue lentamente por cerca de 1 hora, sem mexer.



- 4 Ferva uma peneira com musselina umedecida e segure-a sobre uma tigela larga. Rompa a crosta e, com uma concha, despeje o consomê. Antes de servir, esquento-o de novo numa panela limpa e guarneça com uma trufa preta, cortada a julienne, e folhas de cerrefolho, como o mostrado. Ou polvilhe com uma *brunoise* de legumes (ver p. 166), a guarnição tradicional.

PREPARO DO ASPIC

Adicione gelatina ao consomê para fazer aspic, que pode ser cortado em formas decorativas para guarnição. O aspic líquido é usado em geral para fazer mousses e terrines, e também para dar brilho às carnes e aves (ver p. 225).



Mergulhe folhas de gelatina por 2-3 minutos em um pouco de Consomê (7 g de gelatina para 500 ml de caldo). Aqueça o Consomê restante e despeje a gelatina e o líquido. Leve ao fogo lento, mexendo até derreter a gelatina. Faça o teste, levando para gelar 1 colher (sopa) em um pirex.



Ilustração 62: Exemplo de Receita Culinária

Anexo 3. Exemplo de textos de Técnica de Preparo

3.1. “Fazendo Frutas em Calda”

Texto retirado do livro Le Cordon Bleu: sobremesas e suas técnicas, pág. 14.

FRUTAS EM CALDA

Use frutas em calda para rechear folhados ou panquecas, acompanhar musses, cremes ou sobremesas de sorvete, ou sirva-as simplesmente quentes ou frias. Para melhores resultados, escolha frutas firmes e recém-amadurecidas.

FAZENDO FRUTAS EM CALDA

As frutas são cobertas por uma calda (ver p. 108) que é reduzida a um líquido espesso ao se usar frutas grandes. (Aumente a quantidade de açúcar para frutas ácidas.) Junte casca de limão ou laranja e suco de limão. Troque a água por vinho seco. Para frutas de cozimento longo, use uma calda rala que fica mais doce à medida que o líquido evapora.



1 Junte à calda as frutas preparadas. Certifique-se de que haja calda suficiente para cobri-las.

2 Cozinhe em fogo baixo. Tampe a panela para frutas grandes que exigem cozimento longo. Vire-as para que cozinhem por igual.


3 Retire e escorra as frutas; ferva o líquido até obter uma calda média para frutas como damasco e ameixa, ou grossa para frutas grandes como pêssego e pêra.

Ilustração 63: Exemplo de Técnica de preparo

3.2. Técnica de preparo de peixe em PB


Retirada do livro Mestre-cuca Larrousse.

CORTAR AS BARBATANAS




Com uma tesoura, corte as guelras e as barbatanas dorsais e peitorais. Encurte a cauda.

TIRAR AS ESCAMAS



Raspe o peixe vigorosamente, da cabeça à cauda, com uma faca ou um descamador, para tirar as escamas. Lave-o várias vezes em água corrente.

RETIRAR AS VÍSCERAS



Se o peixe for pequeno, limpe-o pelas brânquias. Introduza o indicador no opérculo e puxe delicadamente primeiro as brânquias, depois as vísceras.



O peixe de tamanho médio deve ser limpo pelo ventre. Faça uma incisão de alguns centímetros, afaste as bordas da abertura e retire as vísceras.

VII

Ilustração 64: Técnicas de preparo de peixe em PB

3.3. Técnica de preparo de peixe em PE

Retirada do Livro de Pantagrue.

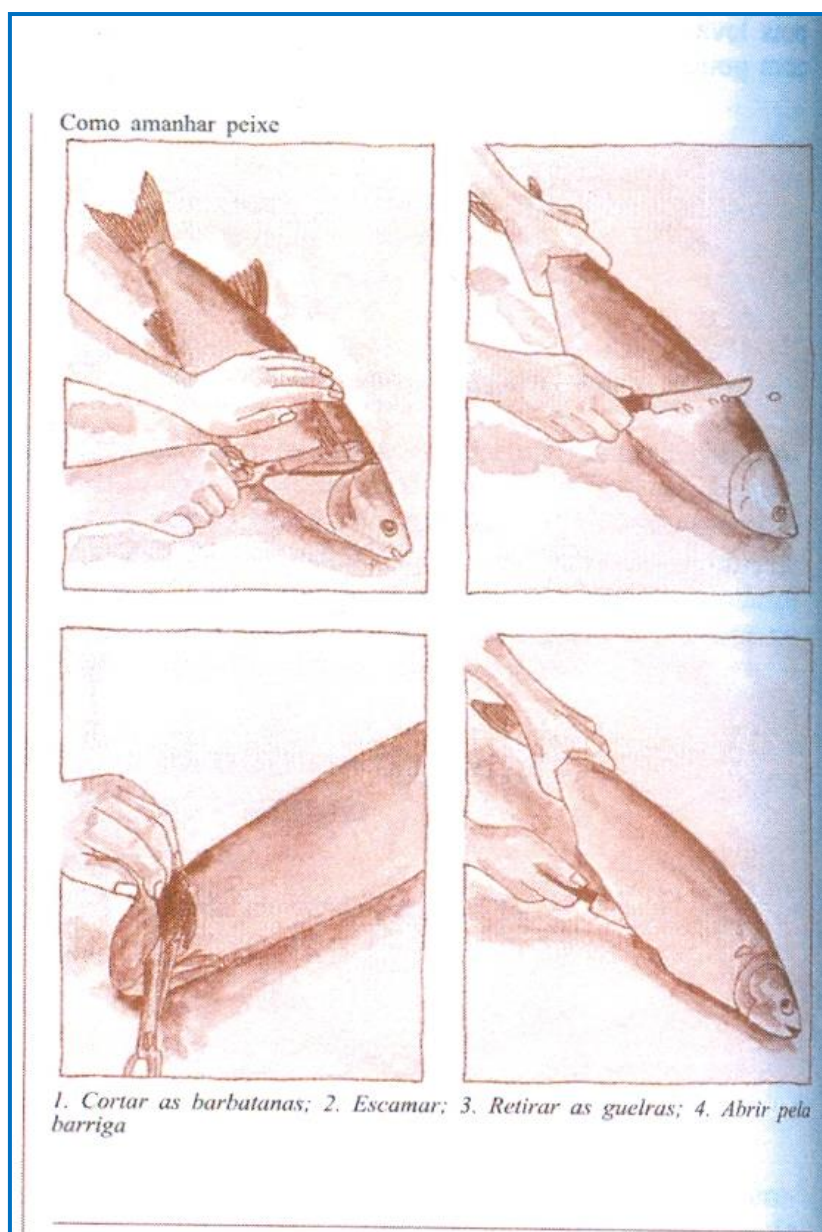


Ilustração 65: Técnicas de preparo de peixe em PB

Anexo 4. Receita original escrita em PE

Sopa fria de pepino e pimento

com tártaro de tomate e bacalhau fumado

Para 10 pessoas

Sopa

Pepino descascado e sem sementes	1,5 kg
Pimento verde em cubos	1 uni.
Alho esalidado	3 dentes
Azeite extra virgem frutado	1,5 dl
Vinagre de vinho branco	0,5 dl
Gelo	150 g
Sal marinho tradicional	q.b.

Tártaro

Bacalhau fumado picado	80 g
Tomate em cubos pequenos	350 g
Orégãos em folhas	q.b.
Malaguetas picadas	q.b.
Flor de sal	q.b.
Azeite virgem extra frutado doce	1 dl

Triture o pepino, os alhos e o pimento com os restantes ingredientes, até obter uma textura homogénea.


Para o tártaro, misture todos os ingredientes e tempere com flor de sal e azeite.

Coloque, com auxílio de um aro, o tártaro no centro do prato. Perfume com um fio de azeite, os orégãos e guarneça com a sopa.

Ilustração 66: Receita do Vítor Sobral

Anexo 5. Exemplo de receita com informações extras

Robalo no forno



com batatinhas novas e cebolinhas do campo

Ingredientes

4 postas de robalo
1/2 pimento verde sem sementes
1/2 pimento vermelho sem sementes
1/2 pimento amarelo sem sementes
2 tomates pelados sem sementes e cortados em cubinhos
1 cebola descascada e picada miudamente
2 dentes de alho descascados e picados miudamente
100 g de bacon sem courato e cortado em cubinhos
1 folha de louro
folhas de hortelã e de hortelã-da-ribeira
12 cebolinhas descascadas
12 batatinhas descascadas
1 cálice de vinho branco seco q.b.
3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sobremesa) de sumo de limão
2 colheres (sopa) de polpa de tomate

Preparação

Corte os pimentos em cubinhos. Aqueça o azeite. Junte a cebola e o alho picados, o tomate e os cubinhos de pimento. Junte as postas de peixe, depois de devidamente limpas, e deixe-as ganhar cor. Refresque-as, em seguida, com o vinho branco. Junte a polpa de tomate, o sumo de limão e, por fim, a folha de louro, os cubinhos de bacon e um pouco das hortelãs. Leve, agora, ao forno, para acabar de cozinhar. A meio da cozedura, junte as batatas e as cebolinhas. Deixe cozinhar até que peixe e legumes estejam macios, mas firmes. Uma vez concluída a assadura, retire as batatas, as cebolinhas e as postas de peixe do recipiente onde cozinham. Retire a folha de louro e faça ferver um pouco o molho da assadura.

Empratamento	Truques e astúcias	Guia de compras
Distribua o molho de tomate e pimentos pelos pratos. Por cima do molho, coloque uma posta de robalo. Em volta do peixe, coloque as cebolinhas e as batatinhas. Decore com as folhas de hortelã.	Na nova cozinha procuramos privilegiar o produto do dia. Por isso, ao comprar peixe, certifique-se sempre da sua fresquidão. A pele deve apresentar-se brilhante e as escamas bem presas. A carne deve manter-se firme e elástica se submetida a uma ligeira pressão digital, e as guelras de um vermelho vivo.	O robalo é um peixe frequente nas nossas costas. Tem carne magra, branca e muito saborosa. Tanto pode ser cozido, grelhado, como assado. Qualquer que seja o acomodamento culinário escolhido, trata-se de um peixe de grande delicadeza, pelo que poderá ser servido numa refeição mais formal.

Ilustração 67: Exemplo de receita com informações extras

Anexo 6. Setores da cozinha profissional segundo Escoffier

Escoffier racionalizou o trabalho na cozinha profissional, dividindo a cozinha em cinco setores independentes. Essas divisões podem ser esquematizadas assim:

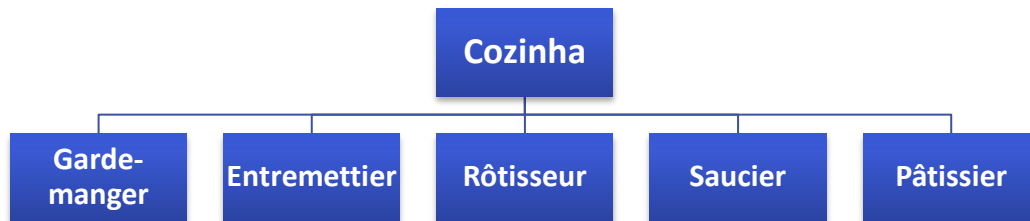


Ilustração 68: Setores da cozinha segundo Escoffier

- *Garde-manger* – Cozinheiro responsável por preparações frias, como saladas, marinadas, molhos frios, etc. e pelo suprimento de toda a cozinha.
- *Entremettier* – derivado do francês *entremets*, significa literalmente "entre pratos". Profissional responsável pelo preparo de sopas, legumes e sobremesas.
- *Rôtisseur* – cozinheiro especializado na produção de todos os alimentos assados no forno, espeto ou grelha, das frituras, dos alimentos em salmoura e da apresentação desses pratos.
- *Saucier* – molheiro – é o cozinheiro especializado em fundos, caldos básicos e molhos quentes.
- *Pâtissier* – Confeiteiro – profissional responsável pela elaboração de confeitos necessários para suprir os vários setores da cozinha.

Anexo 7. Exemplo de panela e tacho

<p>PB ⇒ panela</p> <p>PE ⇒ panela</p> 	<p>PB ⇒ panela</p> <p>PE ⇒ <i>tacho</i></p> 
<p>PB ⇒ <i>tacho</i></p> <p>PE ⇒ <i>tacho</i></p> 	

Tabela 59: *Diferença entre panela ⇔ tacho*

Anexo 8. Rótulo da lata de doce de leite condensado cozido



Anexo 9. Utensílios típicos

9.1. Cataplana



9.1. Cuscuzeira



Anexo 10. Dados dos corpora comparáveis da Culinária

10.1. Dados estatísticos

	PB	PE
Total de textos	1 001	1 001
Tokens	238 847	228 295
Types	10 406	11 721

Tabela 60: Dados estatísticos dos corpora textuais comparáveis

10.2. Livros de Culinária em PB

ABRAVASEL (2009/2010): «Segredos Dos Chefs - Brasil Sabor Brasília». (Receitas dos Chefs que participaram do Festival Brasil Saber, um evento que visa promover a gastronomia brasileira) Edição Especial. Editora SENAC, Brasília.

ABRAVASEL (2008): «Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília». (Receitas dos Chefs que participaram do festival) Editora SENAC, Brasília.

ABRAVASEL (2007): «Segredos dos chefs - Brasil Sabor Brasília 2007» (Receitas dos Chefs que participaram no 4º Festival Gastronômico). Editora SENAC, Brasília.

ATALA, Alex; CHAGAS, Carolina. (2008): «Escoffianas brasileiras». Larousse, São Paulo.

DORIA, Carlos Alberto e ATALA, Alex. (2008): «Com unhas, dentes e cuca - pratica culinaria: e papo-cabeça ao alcance de todos». Editora SENAC, São Paulo.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2001): «Tomate» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2004): «Berinjela» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. 2.ª ed. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2005): «Feijão» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2006): «Batata» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2007): «Porco - Pocket» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

BARBARA, Danusia (texto); PAGANO, Sergio (fotos). (2008): «Arroz» Coleção Aromas e Sabores da Boa Lembrança. 2.ª ed. Editora SENAC Rio, Rio de Janeiro.

- BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes (2008): «Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios». 8ª ed. Editora SENAC, São Paulo.
- BOSISIO JUNIOR, Arthur (Coord.) (2004a): «A doçaria tradicional de Pelotas». 2. ed. EDITORA SENAC Nacional, Rio de Janeiro.
- BOSISIO JUNIOR, Arthur (coord.) (2004b): «O pão na mesa brasileira» EDITORA SENAC Nacional, Rio de Janeiro.
- BOSISIO JUNIOR, Arthur (2003): «O Mundo das Conchas - Delicias Que Chegam do Mar» Editora SENAC, São Paulo
- BOTTINI, Renata Lucia (2004): «Receitas que impressionam - a cozinha trivial com mais sabor» Editora SENAC, São Paulo.
- CAPUTO, Alex (s.d.): «Receitas Brasileiras» (E-book).
- CAPUTO, Alex (s.d.): «Receitas com Chocolate» (E-book).
- CINTRA, Chef Luiz (Rev.). (2007): «Dona Benta - Comer Bem» Edição Especial Completa. Companhia Editora Nacional, São Paulo.
- DUCHENE, Laurent; JONES, Bridget. (2009): «Le cordon bleu: sobremesas e suas técnicas». Marco Zero, São Paulo.
- FARIAS, Luiz (2011): «Confeitaria nacional: conceitos receitas tendências» Editora LM Editora, São Paulo.
- FERES, Isméia (org.). (2010): «Em torno da mesa – o prazer de compartilhar receitas» EDITORA SENAC Nacional, Rio de Janeiro.
- FERNANDES, Caloca. (1998): «A culinária paulista tradicional nos Hotéis SENAC São Paulo» Editora SENAC, São Paulo.
- FERNANDES, Caloca. (2000): «Viagem gastronômica através do Brasil». Editora SENAC, São Paulo.
- FRANCE, Christine. (2008): «O Livro Definitivo de Dicas & Sugestões de Culinária» Editora Marco Zero, São Paulo.
- Vários autores (2005): «Gastronomia & Historia Dos Hoteis-escola SENAC São Paulo» Editora SENAC, São Paulo.
- Vários autores (2007): «Mestre-cuca Larousse: Mais de 1800 receitas» Larousse do Brasil, São Paulo.
- WRIGHT, Jeni; TREUILLE, Eric (Traduzido por BOTTMANn, Eleonora e CAPUTO, Vera). (1997): «Le Cordon Bleu Técnicas Culinárias» 2ª ed. Editora Marco Zero, São Paulo.

10.3. Livros de Culinária em PE

- AVILLEZ, José. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de José Avillez». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- AVILLEZ, José. (2006): «José Avillez - Um Chef em sua casa». 2ª Edição. A Esfera dos Livros, Lisboa.
- BAENA, Luís. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Luís Baena». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- CABAÇO, Margarida. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Margarida Cabaço». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- CAMPOS, Hugo. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Hugo Campos». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- CANTO, J. Brum; CAETANO, Maria M. Limpo; LIMPO, Bertha Rosa (1997): «O Livro de Pantagruel». Círculo de Leitores, Lisboa.
- CHAGAS, Helder. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Helder Chagas». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- FERREIRA, Manuel. (1998): «A cozinha ideal» Editorial Notícias, Lisboa.
- FONTALVA, Maria Helena. (1994): «Receitas da cozinha portuguesa» Editorial Notícias, Lisboa.
- GOMES, Marco. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Marco Gomes». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- GOUCHA, Manuel Luis. (1990): «À mesa com Manuel Luis Goucha». Editor Difusão Cultural. Lisboa.
- GOUCHA, Manuel Luís; SOBRAL, Vítor (1996): «Nova cozinha portuguesa» Edições Asa, Porto.
- MARTINS, João Paulo; SOBRAL, Vítor (2009): «Portugal de hoje à mesa». Editora Livros d'Hoje, Alfragide.
- MEIRELES, Francisco de. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Francisco de Meireles». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2001): «Cozinha Tradicional Portuguesa» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Arroz e arrozes» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Delícias de frango» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Deliciosas receitas de peixe» Editorial Verbo, Lisboa.

- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Fantasias de chocolate» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Grelhados e barbecue» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2003): «Saladas sensacionais» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes (Dir.). (2006): «Bolos Irresistíveis» Editorial Verbo, Lisboa.
- MODESTO, Maria de Lourdes; PRAÇA, Afonso. (1999): «Festas e comeres do povo português» Editorial Verbo, Lisboa.
- MORAIS, Paulo. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Paulo Morais». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- NOBRE, António. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de António Nobre». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- PESSOA, Henrique Sá, (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Henrique Sá Pessoa». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- PESSOA, Henrique Sá. (2007): «Entre pratos» Editorial Presença, Barcarena.
- PESSOA, Henrique Sá. (2011): «Ingrediente Secreto» Casa da Letras, Alfragide.
- SEQUEIRA, Ricardo (trad.) (2007): «Escola de cozinha - Técnicas de Preparação e Receitas» Editorial Presença, Barcarena.
- SOBRAL, Vítor (2003): «Sabores: como combinar os alimentos». Colecção Guias práticos. Editorial Notícias, Lisboa.
- SOBRAL, Vítor (2005): «A Cozinha de Vítor Sobral» Casa das Letras, Cruz Quebrada.
- SOBRAL, Vítor (2008): «Entre Tachos e Tabuleiros» Esfera dos Livros, Lisboa.
- SOBRAL, Vítor. (2001): «A cozinha dos sentidos» Editora Controljornal, Amadora.
- SOBRAL, Vítor. (2009): «As minhas receitas de massas» A Esfera dos Livros, Lisboa.
- VALENTE, Carlos. (2006): «Chefs Portugueses as melhores receitas de Carlos Valente». Edimpresa Editora, Paço D'arcos.
- WOLF-COHEN, Elizabeth (2004): «Guia prático do cozinheiro : um guia completo que ensina passo a passo mais de 250 técnicas culinárias». Editorial Estampa, Santa Iria de Azóia.

Anexo 11. Modelo da Ficha terminológica

Ficha Terminológica		
Nº	Domínio	Subdomínio
(Novo)		
UT PB	CalGram	Imagem
UT PE		
Var		
sigla		Fonte da Imagem
Nome Científico		
DefEnt		
Ct		
Contexto PB		
Fonte PB		
Contexto PE		
Fonte PE		
1 UFE PB	1 UFE PE	
1 Def UFE		
2 UFE PB	2 UFE PE	
2 Def UFE		
3 UFE PB	3 UFE PE	
3 Def UFE		
Contexto UFE PB	Contexto UFE PE	
Ocorrência PB	Ocorrência PE	
NC		
Obs		
Data	Nome	Revisor
	Meire Lara	

Ilustração 69: Modelo da Ficha Terminológica

LISTA DE FIGURAS

<i>Ilustração 1: Representação da relação entre Culinária e Gastronomia</i>	17
<i>Ilustração 2: O triângulo culinário (segundo Lévi-Strauss, 1965)</i>	20
<i>Ilustração 3: Direção cronológica da Culinária</i>	43
<i>Ilustração 4: Direção temática da Culinária</i>	46
<i>Ilustração 5: Subdomínios de "Procedimento"</i>	47
<i>Ilustração 6: Subdomínios de "Ingrediente"</i>	49
<i>Ilustração 7: Subdomínios de "Utensílio"</i>	50
<i>Ilustração 8: Subdomínios de "Técnica"</i>	51
<i>Ilustração 9: Subdomínios de "Preparado"</i>	52
<i>Ilustração 10: Subdomínios de "Iguaria"</i>	53
<i>Ilustração 11: Mapa conceitual da Culinária</i>	54
<i>Ilustração 12: Proposta de classificação das UF segundo Corpas Pastor</i>	103
<i>Ilustração 13: Exemplos de UFT</i>	114
<i>Ilustração 14: Distinção entre UTP e UFT</i>	117
<i>Ilustração 15: Características de distinção entre as UFT e as unidades livres da Culinária</i>	118
<i>Ilustração 16: Esquema do caminho percorrido para a constituição dos corpora</i>	135
<i>Ilustração 17: Exemplo de nomeação de texto extraído de livros</i>	148
<i>Ilustração 18: Exemplo de nomeação de texto extraído de website</i>	148
<i>Ilustração 19: Representação dos corpora textuais da Culinária</i>	150
<i>Ilustração 20: Nome científico na ficha terminológica</i>	161
<i>Ilustração 21: Lista de palavras ou Word List</i>	166
<i>Ilustração 22: Lista de N-palavras</i>	167
<i>Ilustração 23: Linha de concordâncias com "banho-maria"</i>	168
<i>Ilustração 24: Ficheiro aberto com a ferramenta File view</i>	169
<i>Ilustração 25: Vista do Concordance depois de clicar numa possível UFT</i>	173
<i>Ilustração 26: Exemplo de cluster com o termo "sal" à direita.</i>	174
<i>Ilustração 27: Concordância com o termo "cebola"</i>	175
<i>Ilustração 28: Testando a frequência de uma possível UFT</i>	176
<i>Ilustração 29: Ocorrências de "deixar cozinhar" em PE</i>	177
<i>Ilustração 30: Ocorrências de "deixar cozer" em PE</i>	178
<i>Ilustração 31: Representação do critério de contrastes</i>	182
<i>Ilustração 32: Ponto de vista formal das UT</i>	188
<i>Ilustração 33: UT versus UFT</i>	195
<i>Ilustração 34: Relações com "banho-maria"</i>	200
<i>Ilustração 35: Tipos de variação fraseotermológica da Culinária</i>	212
<i>Ilustração 36: Relações conceituais com as UT "julienne" e "corte"</i>	249
<i>Ilustração 37: Organização do DFTCC</i>	260
<i>Ilustração 38: Exemplo do Índice Remissivo das UT em PB</i>	262
<i>Ilustração 39: Receita em PE do Chef Vitor Sobral</i>	263
<i>Ilustração 40: Exemplo do Índice Remissivo das UT em PE</i>	263
<i>Ilustração 41: Organização da macroestrutura do DFTCC</i>	265
<i>Ilustração 42: Representação da Macroestrutura no DFTCC</i>	265
<i>Ilustração 43: Exemplo da categoria gramatical</i>	268
<i>Ilustração 44: Exemplo do registro do nome científico no DFTCC</i>	268
<i>Ilustração 45: O lugar das UT variantes do PB no DFTCC</i>	269
<i>Ilustração 46: UT não encontrada em PE</i>	270
<i>Ilustração 47: O lugar das UT variantes do PE no DFTCC</i>	270
<i>Ilustração 48: Exemplo de definição no verbete da UT entrada principal</i>	272
<i>Ilustração 49: Exemplo de remissão à UT entrada substituindo a definição</i>	272
<i>Ilustração 50: Organização do verbete</i>	276
<i>Ilustração 51: Resumo das etapas seguidas para a elaboração da nomenclatura do DFTCC</i>	277
<i>Ilustração 52: Remissiva na macroestrutura, remissão à UT principal</i>	279
<i>Ilustração 53: Exemplo de relação de correspondência</i>	280
<i>Ilustração 54: Relações entre conceitos</i>	280

<i>Ilustração 55: Exemplo de relações conceituais</i>	286
<i>Ilustração 56: O lugar da relações conceituais da microestrutura</i>	287
<i>Ilustração 57: Projeto do verbete com a UT "panela"</i>	288
<i>Ilustração 58: Projeto do verbete com a UT "sal"</i>	289
<i>Ilustração 59: Posição dos verbetes do DFTCC</i>	290
<i>Ilustração 60: Receita original do livro Nova Cozinha Portuguesa, pág. 10</i>	331
<i>Ilustração 61: Receita convertida em .txt</i>	332
<i>Ilustração 62: Exemplo de Receita Culinária</i>	333
<i>Ilustração 63: Exemplo de Técnica de preparo</i>	334
<i>Ilustração 64: Técnicas de preparo de peixe em PB</i>	335
<i>Ilustração 65: Técnicas de preparo de peixe em PB</i>	336
<i>Ilustração 66: Receita do Vítor Sobral</i>	337
<i>Ilustração 67: Exemplo de receita com informações extras</i>	338
<i>Ilustração 68: Setores da cozinha segundo Escoffier</i>	339
<i>Ilustração 69: Modelo da Ficha Terminológica</i>	347

LISTA DE TABELAS

<i>Tabela 1: Exemplo de variação denominativa</i>	66
<i>Tabela 2: Exemplo de variação conceitual</i>	67
<i>Tabela 3: Exemplo de variação terminológica da Culinária entre PB e PE</i>	70
<i>Tabela 4: Exemplo da variedade de combinatórias que fazem parte do campo "fraseologia"</i>	90
<i>Tabela 5: Diversidade do conceito de "fraseologia"</i>	92
<i>Tabela 6: Objeto da fraseologia sob o ponto de vista de alguns autores que tratam da Fraseologia da língua corrente</i>	96
<i>Tabela 7: Objeto da fraseologia sob o ponto de vista de alguns autores que tratam da Fraseologia da língua de especialidade</i>	98
<i>Tabela 8: Exemplo de UFT da Culinária em contexto</i>	107
<i>Tabela 9: Exemplo de combinações que permitem inserção de elementos sem alteração do conteúdo</i>	110
<i>Tabela 10: Exemplo de UFT institucionalizada pela frequência de uso</i>	112
<i>Tabela 11: Exemplo de par contrastivo recolhido pela frequência de apenas uma UFT</i>	113
<i>Tabela 12: Extensão do corpus segundo Sardinha</i>	132
<i>Tabela 13: Tipos textuais e suas características segundo a proposta de Werlich</i>	138
<i>Tabela 14: Tipo textual, exemplo de uma RC</i>	143
<i>Tabela 15: Classificação do texto "Técnica de preparo"</i>	145
<i>Tabela 16: Exemplo do emparelhamento dos textos dos corpora</i>	147
<i>Tabela 17: Modelo da Ficha Terminológica</i>	158
<i>Tabela 18: Exemplo de ocorrências com a UT escabeche</i>	164
<i>Tabela 19: Exemplo de "observação" inserida na ficha terminológica</i>	165
<i>Tabela 20: Exemplo do registro de "deixar cozinhar" e "deixar cozer"</i>	178
<i>Tabela 21: Número de fichas terminológicas preenchidas</i>	180
<i>Tabela 22: Exemplos de unidades terminológicas poliléticas (UTP)</i>	190
<i>Tabela 23: UT complexas constituídas por um hiperônimo</i>	193
<i>Tabela 24: Exemplo de UTC que designam iguarias</i>	194
<i>Tabela 25: Possíveis UFT detectadas a partir da UT "banho-maria"</i>	200
<i>Tabela 26: Estrutura morfossintática das UFT da Culinária</i>	202
<i>Tabela 27: Exemplo de ocorrências com "tomar gosto" e "ganhar gosto"</i>	205
<i>Tabela 28: Exemplo de UFT semifixa em PB</i>	208
<i>Tabela 29: Exemplo de UFT semifixa em PE</i>	208
<i>Tabela 30: Exemplo de variação encontrada nos corpora da Culinária</i>	210
<i>Tabela 31: Exemplo de variação conceitual entre PB e PE</i>	215
<i>Tabela 32: Exemplo de variação conceitual da UT</i>	216
<i>Tabela 33: Contextos com "deixar descansar" e "deixar repousar"</i>	218
<i>Tabela 34: Variação por alteração do acento gráfico</i>	220
<i>Tabela 35: Variação pelo emprego do hífen</i>	220
<i>Tabela 36: Exemplo de variação sintática</i>	222
<i>Tabela 37: Exemplos de variação por acréscimo de elementos na estrutura da UFT do PE</i>	224
<i>Tabela 38: Exemplo de variação por acréscimo de elementos na UFT do PB</i>	225
<i>Tabela 39: Exemplos de variação por redução da forma</i>	227
<i>Tabela 40: Exemplos de variação dos elementos sinsemânticos</i>	230
<i>Tabela 41: Exemplos de variação por alternância do elemento verbal</i>	231
<i>Tabela 42: Exemplo de coerências com o verbo "meter"</i>	233
<i>Tabela 43: As primeiras acepções do verbo "meter" no Houaiss</i>	233
<i>Tabela 44: Exemplo de variação por comutação lexical total</i>	234
<i>Tabela 45: Exemplos de variação por comutação de nome</i>	236
<i>Tabela 46: Exemplo variação lexical por alteração da desinência de número</i>	237
<i>Tabela 47: Exemplo de variação por UT variantes competitivas</i>	238
<i>Tabela 48: Exemplo de variação por preferência de uso</i>	241
<i>Tabela 49: Exemplos de multi-variação local</i>	244
<i>Tabela 50: O lugar das UFT em relação às UT</i>	248
<i>Tabela 51: Características do DFTCC</i>	258

<i>Tabela 52: Exemplo de contextos das UT</i>	273
<i>Tabela 53: Exemplo de definição do par de UFT contrastivas</i>	274
<i>Tabela 54: Exemplo de contextos do par de UFT contrastivas</i>	275
<i>Tabela 55: Exemplo de nota constante na microestrutura</i>	275
<i>Tabela 56: Relações hierárquicas genéricas</i>	282
<i>Tabela 57: Relações hierárquicas partitivas</i>	283
<i>Tabela 58: Relações lógicas associativas</i>	286
<i>Tabela 59: Diferença entre panela ⇔ tacho</i>	340
<i>Tabela 60: Dados estatísticos dos corpora textuais comparáveis</i>	343

LISTA DE GRÁFICOS

<i>Gráfico 1: Dados estatísticos dos corpora textuais</i>	132
<i>Gráfico 2: Correspondência entre PB e PE de acordo com esta investigação</i>	172
<i>Gráfico 3: Pares de UFT</i>	179
<i>Gráfico 4: Classificação funcional das UT da Culinária</i>	196
<i>Gráfico 5: UT compiladas divididas pelos domínios</i>	199
<i>Gráfico 6: Comparação da frequência de "deixar descansar" e "deixar repousar" entre PB e PE</i>	219